DIGITAL EDITION

Dicembre / Gennaio 2018 · anno XXXII · n. 255

Italia a Tavola

Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e dell'accoglienza 10ª edizione

Robotcream al Sigep 2018 Dolci tentazioni al ristorante!

RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHE

il direttore

Alberto Lupini

Dieci anni di crescita Il sondaggio ci fa stare più vicini

Il valore dell'enogastronomia italiana e dell'accoglienza non si misurano certo dal numero di format televisivi, di articoli di giornale o dai post in rete. Non è lo spadellare ad ogni evento che fa grande la Cucina italiana. E nemmeno contano le comparsate dove i cuochi sembrano i nuovi calciatori o le nuove veline da proporre come modelli irraggiungibili. Il valore di questo comparto è dato dal contributo fondamentale all'immagine del nostro Paese nel mondo, nonché dallo stile di vita che fa degli italiani uno dei popoli più invidiati. Nonostante la crisi, la mafia, la burocrazia o la lentezza della politica, l'Italia resta un Paese da visitare e da amare, grazie alle sue bellezze ambientali e storico-artistiche, ma anche per la bontà della sua offerta di vino e Cucina. E non a caso il turismo, dopo anni di difficoltà, è tornato a crescere.

E alla base di tutto c'è il lavoro di milioni di persone che, dalle campagne alle camere d'albergo, dai banconi dei bar alle cucine, lavorano per offrire prodotti, servizi e accoglienza made in Italy. È a chi lavora per questo risultato che Italia a Tavola dedica da ormai 10 anni un'iniziativa assolutamente originale e finora inutilmente copiata: il sondaggio "Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e dell'accoglienza". Non sollecitiamo voti per scegliere chi è il più bravo (a quello ci pensa il mercato con le sue regole che valgono più dei giudizi delle guide o dei commenti farlocchi di TripAdvisor). Quel che ci interessa da sempre è valorizzare il ruolo dei diversi professionisti facendo scegliere ai lettori chi nei fatti ritengono che nell'anno in corso abbia interpretato al meglio il suo ruolo. E i lettori ci hanno sempre risposto con crescente interesse, tanto da aver superato l'anno scorso il record di 197mila votanti.

Si tratta di un'esperienza per molti versi entusiasmante che, giunti ormai alla 10ª edizione del Premio, ci ha spinto ad un nuovo passo avanti portando da 4 a 6 le sezioni base. Abbiamo in particolare diviso in 3 la categoria più "affollata", dando a ciascuna area la sua giusta visibilità: Cuochi, Pizzaioli e Pasticceri. Ma per i 10 anni del Premio abbiamo voluto aggiungere un'altra novità, che varrà solo per questa edizione: torneranno in gioco tutti i vincitori degli scorsi sondaggi. Si tratta di un modo per richiamare l'attenzione su professionisti che, anno dopo anno, hanno ottenuto il gradimento dei lettori, ma che ancora oggi ricoprono ruoli importanti.

Lo spirito del sondaggio resta comunque sempre lo stesso: un gioco fra amici, per stare per qualche settimana vicini e insieme. È un elemento dello stile che ci rende unici nel mondo. Litighiamo ogni giorno, ma nei momenti fondamentali sappiamo lavorare insieme.

La 10ª edizione del "Personaggio dell'anno" rende omaggio ancora una volta ai tanti professionisti che ogni giorno si impegnano per valorizzare l'enogastronomia e l'accoglienza, rafforzando lo spirito di squadra

Per i tuoi commenti cerca il codice 53479 su www.italiaatavola.net

Qualità...

...Design...

...Fantasia

CHS
GROUP

chsgroup.it

In copertina

Staff Ice System a Sigep
Dolci tentazioni al ristorante 82

Staff Ice System, azienda riminese specializzata dal 1959 nelle apparecchiature per il freddo, ha ampliato la sua gamma di prodotti nel settore della ristorazione proponendo macchine multifunzione e combinate a misura di ogni chef... o meglio, pastry chef

Sommario

Diffusione di questo numero: 53.000 COPIE (STAMPA) 210.000 COPIE (DIGITALE)

Personaggio dell'anno
Grandi novità per la 10ª edizione 20

Arte dei pizzaiuoli napoletani
58° Patrimonio Unesco in Italia 34

#pizzaUnesco contest
Trionfa Giuseppe Vitiello 38

Food and Wine in Progress
L'eccellenza toscana fa centro 44

Poker di re per la Cucina italiana
Per 1 punto Romito primus inter pares 48

Matteo Metullio
Il più giovane bistellato d'Italia 50

Andrea Tortora, con Niederkofler
ha acceso le 3 stelle 60

In sala con... Matteo Zappile 64

Colazione, momento del servizio
da non sottovalutare 68

Comunicazione e marketing
alla base del successo di un locale 74

76 Locali commerciali in affitto
Come dividere le spese condominiali?

86 Royale, eccellenza italiana
sulle tavole del mondo

96 Electrolux Professional protagonista
alla Coppa del mondo della gelateria

100 Novità e collaborazioni
nel 2018 di Pavoni Italia

104 Tecniche e tendenze dell'arte bianca

110 Imparare i segreti dei Maestri di farine
all'Accademia di Molino Colombo

113 Storione, piace a casa e al ristorante

128 Le bollicine Ferrari Maximum
esaltano i piatti natalizi di Alfio Ghezzi

138 Trent'anni di Vignaioli Trentini
Artigiani del vino e fil rouge il territorio

146 La birra nel bere miscelato

150 Lucano, un anno di dolci novità

155 Il caffè (al singolare) non esiste!

160 Progettazione all'avanguardia
Costa Group, nuova veste per i locali

180 Imparare a cucinare è facile
all'Atelier dei Sapori di Milano

Cerca gli approfondimenti su www.italiaatavola.net

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.
Questo simbolo indica che c'è un video

Consulta l'oroscopo
di Fabio Mendolicchio
www.starsandfood.it

Rocco Pozzulo
Presidente Nazionale Fic

Automazione e robotica in cucina? No, grazie!

Quando comparvero nelle cucine domestiche le prime pentole a pressione furono subito ben viste dalle casalinghe per praticità e soprattutto velocità di cotture. I cuochi professionisti di allora, però, specie i più anziani, le vedevano come una sorta di diavolerie malefiche contrarie al rispetto del prodotto e ai vecchi metodi di cucina.

Acqua sotto i ponti ne è passata, e tanta tecnologia è approdata nelle cucine e in aiuto al nostro lavoro d'ogni giorno, grazie anche ad una maggiore consapevolezza e soprattutto a più rilevanti conoscenze da parte delle nuove generazioni di cuochi. Professionalmente parlando sono per l'innovazione tecnologica - e la stessa Federazione italiana cuochi in questo nuovo percorso ne è artefice - ma sempre nell'ottica del rispetto del prodotto e delle tradizioni di tutte le culture culinarie.

Una notizia apparsa sui giornali mi ha però allarmato, per l'ingiusta considerazione della nostra professione: la presentazione di un prototipo di "robot chef" alla fiera di tecnologia tedesca di Hannover, primo modello di cuoco-androide ideato dalla inglese Moley Robotics. Naturalmente ha entusiasmato non pochi visitatori, assai incuriositi, e coloro che intravedono motivo di facile guadagno: il robot infatti versa, mescola, taglia, spadella e impiatta con la fluidità e la maestria di un cuoco stellato. È in grado di preparare per ora 2mila piatti. Non si stanca, non ha sbalzi di umore, non chiede ferie o congedi per malattia, produce e lavora ininterrottamente senza soste: una manna dal cielo (a parte il costo) per coloro che investono nella ristorazione.

È in arrivo il "robot chef", che cucina imparando tecniche e movimenti dai cuochi stellati. Ma la cucina creata da una macchina non avrà futuro né una recondita ragione di essere. Non si può rinunciare al tocco "umano"

Per i tuoi commenti cerca il codice 53361 su www.italiaatavola.net

Chissà cosa direbbe il grande Escoffier? Certo avrebbe da rivoltarsi nella tomba vedendo privare ad una professione definita vera "arte" la sensibilità, l'amore e il rispetto per il cibo. L'elaborazione gastronomica, intesa come piatto/pietanza, racchiude elementi che spaziano nella dimensione del gusto, nella ricerca dell'abbinamento di perfetta simbiosi tra ingredienti diversi e, cosa importantissima, il tanto amore e la passione per questo nostro mestiere, vera missione.

«Cucinare è un vero atto d'amore verso il nostro prossimo, riconoscibile in ogni suo gesto!». Così ha detto il cardinale Crescenzio Sepe, arcivescovo di Napoli, all'apertura dei lavori del Congresso Fic 2017. La cucina è il risultato e l'espressione di una dimensione spirituale, evocativa, esperienziale. Poco importa che sia tradizionalista, fusion, molecolare o futurista, a base di insetti, vermi o carne prodotta in laboratorio, l'importante è che non si perda il legame profondo della componente umana con la cultura di cui l'artefice, di volta in volta, si fa portavoce. Tutto questo una macchina, per quanto evoluta possa essere, non lo trasmette e non lo comunica al commensale. Un augurio di buon lavoro a tutti.

Federico Anzellotti

Presidente nazionale Conpait

Conpait guarda lontano e punta alla Penisola Araba

Quella degli Emirati è una popolazione in crescita ad un ritmo del 3% all'anno, e arriverà a superare gli 11 milioni di abitanti nel 2020, rispetto agli attuali 9,9 milioni. Il Pil pro capite degli Eau è stimato in circa 68mila dollari ed è tra i più elevati al mondo. Di conseguenza, i consumi di prodotti alimentari beneficiano degli elevati livelli di ricchezza che alimentano forti volumi di importazione nonché di investimenti diretti esteri finalizzati a garantire la sicurezza alimentare del Paese.

Con un Pil pro capite tra i più elevati al mondo e un'alta necessità di import agroalimentare, visto il clima, gli Emirati Arabi sono un mercato nel quale Conpait deve mirare ad entrare come protagonista

Inoltre, gli Emirati rappresentano un'importante destinazione per il turismo internazionale e una meta per lo shopping, specie dai Paesi limitrofi e c'è da considerare che nel 2020 ospiteranno l'Expo. Il Paese, a seguito del clima, è costretto ad importare circa l'85% del proprio fabbisogno di prodotti alimentari. Nel 2016, il valore complessivo del mercato al dettaglio è stato pari a 10,5 miliardi di euro, costituito per il 60% dai prodotti alimentari freschi e per il 40% da quelli confezionati. Le previsioni per il quinquennio 2017-2021 indicano un incremento medio annuale a prezzi correnti tra l'8 e il 9%, per entrambe le categorie merceologiche per un aumento complessivo del valore del mercato di oltre il 50% alla fine del periodo considerato.

Motivo per cui noi di Conpait ci stiamo concentrando su quell'area geografica, con i nostri maestri pasticceri. L'India, dal momento che la maggioranza della popolazione residente ha origini asiatiche, è il primo fornitore di prodotti alimentari degli Emirati Arabi Uniti, con una quota di mercato del 15,2% ed un incremento del 9,7% rispetto al 2015. Seguono gli Stati Uniti con il 9,2% e una flessione annuale del 9%, il Brasile (8,4%), i Paesi Bassi (4,4%), l'Australia (3,9%) e il Canada (3,8%).

L'Italia figura in 13ª posizione con una quota di mercato del 2,8%. Sempre nel 2016, le esportazioni dell'Italia di prodotti agroalimentari verso gli Eau sono state pari a 317,1 milioni di euro, con una riduzione del 2,1% rispetto al massimo storico registrato nel 2015 (324 milioni di euro). Le vendite di prodotti alimentari rappresentano il 54,2% del totale, seguite dalle derrate agricole con il 37,2% e dalle bevande con l'8,6%.

Le esportazioni dell'Italia di prodotti alimentari verso gli Eau sono state pari a 172 milioni di euro con un calo, rispetto al 2015, del 2,2%. Cioccolateria e confetteria, tè, caffè, piatti pronti, condimenti e spezie rappresentano la prima voce nella graduatoria dei prodotti alimentari esportati, con un +2,3% rispetto al 2015. Al secondo posto i prodotti da forno e farinacei, con un -2,9% rispetto al 2015, caratterizzati da un incremento annuale della vendita della pasta del 18%.

Federico Anzellotti

Per i tuoi commenti cerca il codice 53435 su www.italiaatavola.net

Electrolux
thermaline
M2M Made to Measure
il partner ideale dei grandi chef.
ElectroluxProfessionalIT
ElectroluxProIT
ElectroluxProIT
Share more of our thinking at professional.electrolux.it

Enrico Derflingher
Presidente Euro-Toques International e Italia

Euro-Toques
Un anno speso nella Cucina... italiana

Un anno di grandi soddisfazioni, un anno che ancora una volta ha testimoniato la crescita dell'associazione, sia a livello di numeri che di solidità, come struttura, come gioco di squadra, come devozione ai valori che ci contraddistinguono. Euro-Toques ha passato il 2017 portando in Italia e nel mondo la sua filosofia di cucina e la valorizzazione della materia prima e della tradizione, e l'ha fatto con cene, incontri e momenti di approfondimento.

Tra questi però ne spiccano quattro. Il primo è il Premio Italia a Tavola, un'occasione di incontro per tutto il Made in Italy a Firenze, dove Euro-Toques ha partecipato con i suoi soci e i suoi piatti durante la cena di gala. L'assemblea nazionale dell'associazione a Borgo Egnazia, durante la quale sono stati affrontati temi di fondamentale importanza, dalla forza dell'associazionismo al cuoco come traino del turismo fino alla presentazione della Guida 2017 dell'associazione, che quest'anno è forte di ben 62 new entry, tra le quali cuochi stellati e bistellati. Dopo il weekend dedicato all'assemblea, una settimana intera di grande cucina con incontri ai fornelli tra alcuni membri Euro-Toques e il resident chef Domingo Schingaro.

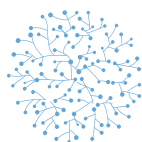
Un anno di eventi, tra fornelli e amici, cene ed incontri, dal Premio IaT all'assemblea nazionale, dalla Celebrity Fight Night al sostegno di #pizzaUnesco. Euro-Toques ha valorizzato ancora la Cucina in questo 2017

Poco dopo, a giugno, l'assemblea internazionale di Euro-Toques tenutasi per la prima volta in Italia, al CastaDiva Resort & Spa di Blevio (Co), un incontro importante e significativo per la delegazione Italia e in generale per il nostro Paese, durante il quale sono stato rieletto presidente internazionale, in rappresentanza di oltre 3mila Maestri di cucina europei, con al mio fianco il belga Jean Castodot. Un grande orgoglio per me, che mi stimola a fare ancora di più: tra gli obiettivi già raggiunti da quel momento, l'ampliamento del numero di delegazioni di Euro-Toques in Europa.

Anche quest'anno la nostra cucina è stata indissolubilmente legata al voler fare del bene: ecco perché tanti sono stati gli eventi in cui abbiamo cucinato e dai quali i fondi raccolti sono stati devoluti in beneficenza. Uno tra tutti, la Celebrity Fight Night a Roma, accanto ad Andrea Bocelli e a personaggi dello spettacolo come Antonio Banderas e Sofia Lauren, o della musica, come Steven Tyler ed Elton John. Un grande onore per noi, ma anche una grande responsabilità, di cui ogni anno ci facciamo carico.

Protagonisti anche durante la seconda Settimana della Cucina italiana nel mondo, abbiamo aperto in Svezia e chiuso a Taiwan, dopo esserci impegnati in quasi 50 eventi in tutto il mondo, sostenendo al tempo stesso un'iniziativa importante come la candidatura dell'Arte dei pizzaiuoli napoletani a Patrimonio Unesco.

Nonostante i tanti traguardi e le soddisfazioni, io e la mia associazione non ci fermiamo: il 2018 è alle porte e sono già tanti gli eventi che abbiamo in programma.

Per i tuoi commenti cerca
il codice 53368 su www.italiaatavola.net

Marco Reitano
Presidente Noi di Sala

Un bravo responsabile di sala sa come porsi a seconda del cliente

Ogni anno, tra ottobre e novembre, assistiamo alla presentazione delle guide dei ristoranti d'Italia: Gambero Rosso, L'Espresso, Michelin, Identità Golose... sono quelle più note e che destano più "clamore". È bello vedere come negli ultimi due/tre anni, i premi speciali siano rivolti maggiormente alla Sala: premio per il miglior sommelier, per il miglior maître, per la migliore squadra di sala, per la migliore carta dei vini, per la migliore sommelier donna. Sono segni tangibili di un'attenzione crescente verso il servizio, verso un reparto della ristorazione troppo a lungo rimasto in ombra.

> La formalità, quella statica, non serve quasi più. Dico "quasi" perché alcuni clienti esigono anche quella: sta ad un bravo cameriere capire che abito indossare

Per i tuoi commenti cerca il codice 53363 su www.italiaatavola.net

Quest'anno, per la primissima volta, la "Rossa" ha dato un premio speciale alla sala, e mai come in questo momento sentivamo il bisogno che un interlocutore di questo calibro la rendesse visibile. "Meglio tardi che mai", mi viene da pensare. Ma allo stesso tempo credo che noi responsabili di sala abbiamo un compito ancora più importante: quello di trovare (e formare) personale sempre più adeguato, motivato, che faccia della professionalità un "plus" e non un "gap" tra cliente e cameriere.

C'è necessità di tornare alla semplicità, una semplicità che faccia "sentire a casa", ma senza rinunciare alla professionalità, senza mai perdere di vista le priorità e le esigenze del cliente. Troppo spesso, soprattutto nei ristoranti "fine dining", ci troviamo di fronte a professionisti che mettono a disagio il cliente facendolo sentire inadeguato, poco colto rispetto alle mille cose che si dovrebbero sapere sui cibi serviti, su una carta dei vini, sugli abbinamenti e così via...

In realtà, il cliente, sedendosi a tavola, dovrebbe in qualche modo divertirsi, sentirsi "accompagnato" in un percorso fatto di conoscenza ma soprattutto di piacere, elemento imprescindibile quando si parla del buon vino e del buon cibo. Il ristorante è sia cucina che sala, e oggi ce ne stiamo finalmente accorgendo.

Alessandro D'Andrea
Presidente Associazione direttori d'albergo

Direttori d'albergo
Non siamo tuttologi, ma...

Sin da quando, portiere notturno prima e segretario di ricevimento poi, ho cominciato ad osservare e soprattutto a leggere aneddoti e racconti di cosa succedeva negli alberghi, la domanda era sempre la stessa: come fa un direttore ad avere sempre la risposta giusta per ogni quesito e la soluzione più adatta ad ogni diversa situazione che deve gestire?

Con il tempo mi sono reso conto che non può esistere formazione più adatta se non l'esperienza sul campo. Può sembrare un luogo comune di tutte le professioni, ma la marcata differenza tra svolgere una professione ed essere un direttore d'albergo è tale da non permettere che questo lavoro possa essere associato ad un altro impiego. Non per niente noi non lo chiamiamo lavoro ma "missione".

Già da qualche anno uno degli obiettivi della nostra Associazione è di far riconoscere ufficialmente a livello istituzionale il nostro ruolo. Purtroppo non si fa in tempo a capire e interpretare una norma e rispettare tutta la burocrazia prevista per presentare una domanda, che cambia almeno una virgola in un articolo di un emendamento di una proposta di legge, ed ecco che bisogna ricominciare tutto da capo e passano inesorabilmente altri mesi... Ma continueremo a perseguire questo obiettivo perché riteniamo fondamentale che la direzione o la gestione di una struttura alberghiera debbano essere affidate a persone competenti e non a chiunque.

Un direttore d'albergo deve essere in grado di far fronte alle diverse esigenze e aspettative dei clienti, deve saper rappresentare le peculiarità di un territorio, gestire con serietà e rispetto i propri collaboratori nel rispetto delle leggi (anche di quelle non scritte) e molto altro ancora, oltre ovviamente riuscire a raggiungere gli obiettivi economici che l'azienda si è prefissata. Tutto questo poi si traduce in una migliore qualità e un miglior servizio per l'ospite, che è l'obiettivo primario del nostro ruolo.

Parallelamente al riconoscimento giuridico della figura professionale del direttore d'albergo, vi sono altre attività in corso tra cui la recente presentazione da parte di Ehma (European hotel manager association) del progetto di certificazione del Direttore d'albergo, che permette a chiunque lo desideri, anche a un direttore non associato, di ottenere una certificazione delle proprie competenze professionali tramite un organo ufficiale. Quando un ospite chiede di parlare con il direttore, si aspetta un Direttore!

Quando si parla di direttori d'albergo, è così vasto l'ambito professionale entro il quale dobbiamo saper operare che non è facile riuscire a formare un professionista valido solo attraverso lezioni, corsi, istituti

Per i tuoi commenti cerca il codice 53454 su www.italiaatavola.net

Antonio Pace

Presidente Associazione verace pizza napoletana

La statua del "Pizzaiolo verace" per celebrare il riconoscimento Unesco

Questo riconoscimento tanto atteso è qualcosa che ci inorgoglisce e gratifica l'impegno di tutti i pizzaioli napoletani che con il loro prezioso lavoro - anzi, da oggi dirò con la loro arte - hanno saputo valorizzare un territorio, un prodotto e le caratteristiche di un popolo. Tale successo è il frutto dell'attività svolta dall'Associazione che, sin dal 1984, ha definito, valorizzato e insegnato la professione del pizzaiolo. Abbiamo sempre sostenuto che il mestiere e i rituali che ci sono dietro ogni pizzaiolo vanno difesi e valorizzati con un'adeguata formazione e soprattutto spiegando il perché di ogni gesto. Nelle nostre scuole, oggi, si insegna l'arte del pizzaiolo napoletano e il suo valore.

Per la città di Napoli l'iscrizione di questo mestiere tradizionale nella lista Unesco rappresenta un importante segnale a livello simbolico e identitario nella valorizzazione delle competenze e delle professionalità tuttora presenti sul territorio, che operano in continuità con la tradizione e sono espressione delle specificità della cultura napoletana.

Per festeggiare questo momento storico insieme a tutti i pizzaioli e alla città di Napoli, l'Associazione verace pizza napoletana e l'Associazione pizzaiuoli napoletani - in collaborazione con la Fondazione Univerde, istituzioni locali e nazionali e i promotori della candidatura - hanno chiesto ad un grande artista di realizzare una statua in bronzo, alta oltre 2 metri, che diventerà il simbolo anche per le future generazioni di questo prestigioso riconoscimento mondiale. Chiederemo inoltre al Comune di Napoli la disponibilità di una piazza importante e simbolica della città dove poter posizionare l'opera di cui ci faremo interamente carico insieme ai nostri affiliati e partner.

> La decisione dell'Unesco di riconoscere l'Arte del pizzaiuolo napoletano come patrimonio immateriale dell'umanità rappresenta una pietra miliare nella storia, lunga e travagliata, di questa fantastica professione

Per i tuoi commenti cerca il codice 53462 su www.italiaatavola.net

Premio Italia a Tavola 2017

PERSONAGGIO DELL'ANNO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'ACCOGLIENZA

C'è chi dice di impostare la propria vita a blocchi di dieci anni, il 10 nel calcio è il numero dei fuoriclasse e il sistema decimale è quello su cui si basano tutti i nostri calcoli. Il 10 insomma è un numero speciale. Italia a Tavola infatti nel decennale del sondaggio online "Personaggio dell'anno - Premio Italia a Tavola" ha fatto le cose in grande. A cominciare dal nome. Va in soffitta il "Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e della ristorazione" e lascia spazio ad una nuova denominazione: "Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e dell'accoglienza" (**#premioiat**). L'accoglienza infatti è al centro di uno degli obiettivi sui quali il nostro network ha puntato di più quest'anno, quello di dar vita ad un'università dell'accoglienza (**#laureaccoglienza**). Il sondaggio ha preso ufficialmente il via alla mezzanotte tra sabato 16 e domenica 17 dicembre, con lo stop alle votazioni previsto per l'11 febbraio 2018. Otto settimane durante le quali tutti possono votare i propri personaggi preferiti.

Due importanti novità per quanto riguarda i candidati dell'edizione 2017 del sondaggio. Come da tradizione i candidati sono suddivisi in categorie. Se l'anno scorso le new entry sono state i Pizzaioli e i Manager d'hotel, quest'anno - e solo per quest'anno in via eccezionale vista la ricorrenza della 10ª edizione - c'è una nuova categoria, quella dei "Campioni": 26 Personaggi dell'anno che - ciascuno nella propria categoria - hanno vinto i sondaggi che si sono disputati dal 2008 al 2016. Ma questa non è l'unica novità. La categoria che l'anno scorso era denominata "Cuochi, Pizzaioli e Pasticceri" è ora ripartita in tre sezioni distinte: quella dei "Cuochi", quella dei "Pizzaioli" e quella dei "Pasticceri". Creare due nuove categorie a sé stanti e "isolare" quella dei Cuochi significa voler rappresentare la nuova dimensione della Cucina italiana che non può più permettersi di confondere le competenze di ogni professionista.

Rimangono invariate invece le altre categorie: quella dedicata a "Maitre, Sommelier e Manager d'hotel", quella dei "Barman" e quella degli "Opinion leader". In gioco 36 nomi per ogni categoria, per un totale di 242 professionisti dell'enogastronomia e dell'accoglienza (6 categorie da 36 e quella dei

Cuochi

Pizzaioli

Pasticceri

Campioni da 26), un numero grande, ma non sproporzionato a nostro modo di vedere, perché è solo contando su una squadra così ampia che il settore può strutturarsi e rafforzarsi così bene da poter guardare al futuro con positività.

Nelle passate edizioni il numero di votanti è cresciuto costantemente mettendo a segno record su record. L'ultimo sondaggio, quello dell'anno scorso (che ha visto vincitori Ernst Knam tra i "Cuochi, Pizzaioli e Pasticceri", Antonello Maietta tra i "Maitre, Sommelier e Manager d'hotel", Danny Del Monaco tra i "Barman" e Paolo Massobrio tra gli "Opinion leader") ha spinto l'asticella dove nessuno forse si aspettava, superando i 197mila votanti.

È bene ricordare inoltre che quella che Italia a Tavola propone non è una competizione, non è un "tutti contro tutti" e nemmeno una gara per dire chi sia il più bravo. Lasciamo alle guide di attribuire punteggi e stilare classifiche di merito. L'obiettivo è come sempre creare un momento di confronto chiamando la rete a dire - secondo il suo parere - chi siano i personaggi che più hanno ricevuto apprezzamenti all'interno di un determinato settore. Ma la rete è già stata decisiva sin dalla fase preparatoria: sono stati infatti gli utenti del web a segnalare nomi di personalità a loro modo di vedere meritevoli, sottoponendoli al panel di esperti di Italia a Tavola che, come ogni anno, ha verificato e valutato ognuna di queste proposte.

Come votare

Per ciascuna delle sette sezioni si possono esprimere da 1 a 3 preferenze. La votazione è valida se viene espressa almeno una preferenza in una sezione.

Da ogni dispositivo si può votare una sola volta. Il totale del numero dei votanti indicato sulla pagina riassuntiva dei risultati (aggiornata in tempo reale su **www.italiaatavola.net**) si riferisce a quanti hanno partecipato al sondaggio indipendentemente dal numero delle preferenze espresse nelle diverse categorie. Vale infatti il conteggio di 1 votante, sia che abbia espresso una sola preferenza sia che ne abbia espresse 21 (3 per ciascuna delle 7 categorie). Durante tutta la durata del sondaggio una commissione tecnica si occupa di verificare il regolare svolgimento, intervenendo se necessario per bloccare eventuali azioni scorrette o sospette. Hashtag ufficiale: **#premioiat**.

cod 53474

Maitre, Sommelier e Manager d'hotel

Barman

Opinion leader

Cuochi

Franco Aliberti e Gianni Tarabini
La Preséf
(Mantello)

Andrea Aprea
Vun
(Milano)

Giuliano Baldessari
Aqua Crua
(Barbarano)

Silvia Baracchi
Il Falconiere
(Cortona)

Bruno Barbieri
Fourghetti
(Bologna)

Enrico Bartolini
Enrico Bartolini Mudec
(Milano)

Andrea Berton
Ristorante Berton
(Milano)

Massimo Bottura
Osteria Francescana
(Modena)

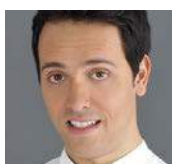
Cristina Bowerman
Glass Hostaria
(Roma)

Antonino Cannavacciuolo
Villa Crespi
(Orta San Giulio)

Daniel Canzian
Ristorante Daniel
(Milano)

Nicola Cavallaro
Un posto a Milano
(Milano)

Moreno Cedroni
Madonnina del Pescatore
(Senigallia)

Chicco e Bobo Cerea
Da Vittorio
(Brusaporto)

Alessandro Circiello
Rai - Dirigente Fic ed Euro-Toques

Carlo Cracco
Ristorante Cracco
(Milano)

Gennaro Esposito
La Torre del Saracino
(Vico Equense)

Antonia Klugmann
L'Argine a Vencò
(Dolegna del Collio)

Filippo La Mantia
Filippo La Mantia Oste e cuoco
(Milano)

Paolo Lopriore
Il Portico
(Appiano Gentile)

Gualtiero Marchesi
Marchesi Alla Scala
(Milano)

Luca Marchini
Presidente Jre
L'Erba del Re
(Modena)

Aurora Mazzucchelli
Ristorante Marconi
(Sasso Marconi)

Giancarlo Morelli
Pomiroeu
(Seregno)

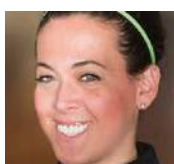
Norbert Niederkofler
St. Hubertus (San Cassiano in Badia)

Valeria Piccini
Da Caino
(Montemerano)

Rocco Pozzulo
Presidente Fic Federazione italiana cuochi

Niko Romito
Reale - Casadonna
(Castel di Sangro)

Marco Sacco
Piccolo Lago
(Verbania)

Davide Scabin
Combal.Zero
(Rivoli)

Fabiana Scarica
Villa Chiara
(Vico Equense)

Stefano Sforza
Les Petites Madeleines (Torino)

Tano Simonato
Tano passami l'olio
(Milano)

Ciccio Sultano
Duomo
(Ragusa)

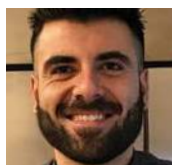
Mauro Uliassi
Ristorante Uliassi
(Senigallia)

Viviana Varese
Alice - Eataly
(Milano)

Pizzaioli

Luigi Acciaio
Com'era, è
(Moncalieri)

Mauro Autolitano
Totò e i Sapori
(Acerra)

Attilio Bachetti
Da Attilio
(Napoli)

Gennaro Battiloro
Battil'oro - Fuochi, farina, spiriti
(Seravezza)

Gabriele Bonci
Pizzarium
(Roma)

Renato Bosco
Saporè
(San Martino Buon Albergo)

Marzia Buzzanca
Percorsi di Gusto
(L'Aquila)

Maria Cacialli
La Figlia del Presidente
(Napoli)

Davide Civitiello
Rossopomodoro

Enzo Coccia
Pizzeria La Notizia
(Napoli)

Alessandro Condurro
Antica Pizzeria da Michele (Napoli)

Nicola Demo
Technical manager
Le 5 Stagioni

Massimo Giovannini
L'Apogeo
(Pietrasanta)

Salvatore Grasso
Pizzeria Gorizia 1916
(Napoli)

Vincenzo Iannucci
Antonio e Gigi Sorbillo
(Napoli)

Teresa Iorio
Le Figlie di Iorio
(Napoli)

Francesco Martucci
I Masanielli
(Caserta)

Graziano Monogrammi
La Divina Pizza
(Firenze)

Gennaro Nasti
Bijou
(Parigi)

Ciro Oliva
Concettina ai Tre Santi
(Napoli)

Eduardo Ore
Tecnico laboratorio Molino Dallagiovanna

Simone Padoan
I Tigli
(San Bonifacio)

Renato Pancini
Pizzeria Al Fogher
(Arezzo)

Franco Pepe
Pizzeria Pepe in Grani
(Caiazzo)

Giuseppe Pignalosa
Le Parùle
(Ercolano)

Pasqualino Rossi
Pizzeria Elite
(Alvignano)

Ciro Salvo
Pizzeria 50 Kalò
(Napoli)

Francesco e Salvatore Salvo
Pizzeria Salvo
(S. Giorgio a Cremano)

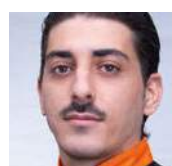
Carlo Sammarco
Carlo Sammarco Pizzeria 2.0
(Aversa)

Giovanni Santarpia
Pizzeria Santarpia
(Firenze)

Gino Sorbillo
Pizzeria Gino Sorbillo (Napoli)

Valerio Luca Torre
Torretta Pizza
(Azzate)

Antonio Troncone
Fresco Caracciolo
(Roma)

Giuseppe Vesi
Pizza Gourmet
(Napoli)

Giuseppe Vitiello
La Loggetta
(Caserta)

Cristian Zaghini
ConsultaPizza

DIETRO UNA GRANDE RICETTA C'È SEMPRE UN GRANDE POMODORO.

È la passione che guida l'eccellenza in cucina. Lo sai tu e lo sa anche Mutti che ti garantisce il gusto autentico dei pomodori appena colti, 100% italiani, maturati al caldo sole estivo e curati in ogni fase della filiera produttiva. Mutti mette a tua disposizione Pelati, Passate, Polpe e Concentrati per offrirti prodotti sempre adatti a ogni tua ricetta.

Professional

Scopri di più su: professional.mutti-parma.com

Pasticceri

Giuseppe Amato
La Pergola
(Roma)

Federico Anzellotti
Presidente Conpait

Corrado Assenza
Caffè Sicilia
(Noto)

Luigi Biasetto
Pasticceria Biasetto (Padova)

Silvia Federica Boldetti
Consulente
Pastry Queen 2016

Vetulio Bondi
I Gelati del Bondi
(Firenze)

Salvatore Capparelli
Pasticceria Capparelli (Napoli)

Paolo Caridi
Pasticceria Paolo Caridi
(Reggio Calabria)

Damiano Carrara
Carrara Pastries
(Los Angeles)

Guido Castagna
Cioccolateria Guido Castagna
(Giaveno)

Massimo Chierico
Pasticceria Massimo Chierico
(Roma)

Davide Comaschi
Direttore Chocolate Academy Milano

Alessandro Dalmasso
Pasticceria Dalmasso (Avigliana)

Sal De Riso
Pasticceria Sal De Riso
(Minori)

Elnava De Rosa
Orangerie CastaDiva Resort
(Blevio)

Ida Di Biaggio
Gelateria Cioccolateria Novecento
(Pescara)

Leonardo Di Carlo
Pastry Concept
(Conegliano)

Gino Fabbri
Presidente AMPI
La Caramella
(Bologna)

Giada Farina
Le Torte di Giada
(Brescia)

Emmanuele Forcone
Cast Alimenti
(Brescia)

Fabiola Frisa
Pasticceria Franco
(Penne)

Gianluca Fusto
Gianluca Fusto Consulting

Davide Malizia
Aromacademy
(Roma)

Giuseppe Manilia
Pasticceria Manilia
(Montesano sulla Marcellana)

Luca Mannori
Pasticceria Mannori
(Prato)

Iginio Massari
Pasticceria Veneto
(Brescia)

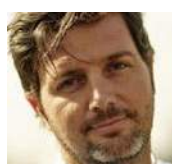
Armando Palmieri
Open Pastry Kitchen
(Senago)

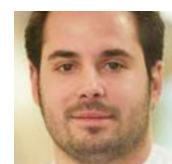
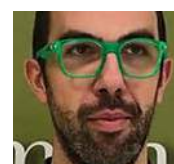
Alfonso Pepe
Pepe Pasticceria
(Sant'Egidio del Monte Albino)

Roberto Rinaldini
Rinaldini Pastry
(Rimini)

Paolo Sacchetti
Pasticceria Caffè Nuovo Mondo
(Prato)

Maurizio Santin
Antico Caffè Spinnato (Palermo)

Vincenzo Santoro
Pasticceria Martesana (Milano)

Alessandro Servida
Alessandro Servida Pasticceria
(Pantigliate)

Francesca Speranza
Sugar Artist

Andrea Tortora
St. Hubertus (San Cassiano in Badia)

Gabriele Vannucci
Pastry chef & consultant

Maitre, Sommelier e Manager d'hotel

Roberto Anesi
Sommelier
El Pael
(Canazei)

Alessandro Augier
General manager
Resort Baia
(Scarlino)

Vanni Berna
Sommelier
Le cantine dei dogi
(Mirano)

Luca Boccoli
Sommelier *Il vino al bicchiere di Luca Boccoli* (Roma)

Giulio Bonora
Maitre *Club Hotel Baja Sardinia*
(Arzachena)

Silvia Brunello
Sommelier
La Rosina
(Marostica)

Anna Cardin
Sommelier
Belmond Hotel Cipriani (Venezia)

Giancarlo Carniani
General manager
Villa Olmi
(Firenze)

Francesco Cerea
Coordinatore eventi *Da Vittorio*
(Brusaporto)

Gabriella Cicero
Maitre
Duomo
(Ragusa)

Sandra Ciciriello
Direttore
Alice - Eataly
(Milano)

Giuseppe Cupertino
Sommelier *Borgo Egnazia* (Fasano)

Alessandro D'Andrea
Presidente Ada

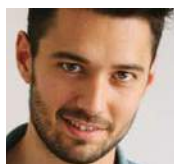
Gianni De Bellis
Sommelier
Vicepresidente DE.S.A.

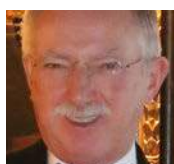
Gabriele Del Carlo
Sommelier
Four Seasons Hotel George V (Parigi)

Livio Del Chiaro
Sommelier
La Divina Enoteca
(Firenze)

Maurizio Filippi
Sommelier *Sala della Comitissa*
(Baschi)

Luca Finardi
General manager
Mandarin Oriental
(Milano)

Filippo Franchini
Sommelier
Vicepresidente
Fisar

Andrea Galanti
Sommelier
Gastronomia Galanti (Firenze)

Livia Iaccarino
Direttore
Don Alfonso 1890
(Sant'Agata)

Ezio Indiani
General manager
Principe di Savoia
(Milano)

Gigliola Lombardi
Direttore
Starhotels Echo, Anderson, Ritz

Oscar Mazzoleni
Sommelier
Al Carroponte
(Bergamo)

Irina Mihailenko
Maitre e sommelier
Tola Rasa
(Padova)

Alessandro Pipero
Patron
Pipero al Rex
(Roma)

Alberto Piras
Sommelier *Il Luogo di Aimo e Nadia*
(Milano)

Ramona Ragaini
Sommelier
Ristorante Andreina
(Loreto)

Marco Reitano
Sommelier
Presidente
Noi di Sala

Massimo Rossi
Sommelier
Belvedere
(Monte San Savino)

Alberto Tasinato
Già F&B Manager
Seta - Mandarin Oriental (Milano)

Catia Uliassi
Direttore
Uliassi
(Senigallia)

Simone Vergamini
Wine & food consultant

Luca Vissani
Restaurant manager
Casa Vissani
(Baschi)

Stefan Wieser
Restaurant & hotel manager *La Siriola*
(San Cassiano)

Matteo Zappile
Restaurant manager
Il Pagliaccio
(Roma)

Barman

Jonatan Abarbanel
Les Rouges
(Genova)

Flavio Angiolillo
Mag Cafè
(Milano)

Ruggiero Carella
Café Réal
(Barletta)

Tommaso Cecca
Trussardi Cafè
(Milano)

Debora Cicero
Cabau S'Argamassa Villas
(Ibiza)

Daniele Dalla Pola
Nu Lounge Bar
(Bologna)

Irene Deiara
Dinus Cocktail Wine Bar
(Arnad)

Marvin Dondossola
Excelsior Hotel Gallia (Milano)

Francesco Drago
Riva Club Bari
(Bari)

Flavio Esposito
Boutique 12
(Milano)

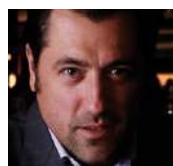
William Falcinelli
Diamond Club
(La Spezia)

Ezio Falconi
Arimo American Champagne Bar
(Treviglio)

Michele Ferruccio
Zuma Rome
(Roma)

Ilaria Fondi
Grand Hotel Tremezzo
(Tremezzo)

Daniele Losquadro
Planet One
(Milano)

Salvatore Maggio
St. James's Hotel and Club
(Londra)

Giancarlo Mancino
Mancino Vermouth Giancarlo Bar
(Hong Kong)

Thomas Martini
Harry's Bar
(Firenze)

Gabriele Menini
Ferro Beverage&Co
(Castelfranco Veneto)

Marina Milan
RememBeer brew pub & more
(Pinerolo)

Guglielmo Miriello
Ceresio 7 Pools & Restaurant
(Milano)

Joy Napolitano
The Barber Shop
(Roma)

Edoardo Nono
Rita & Cocktails
(Milano)

Mattia Pastori
Non solo Cocktails

Marcello Pelucchi
Vittoria Caffè
(Finale Ligure)

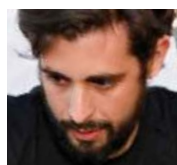
Carmine Mattia Perciballi
Party in bottle
(Roma)

Christopher Rovella
Déjà-vu Lounge Bar
(Novi Ligure)

Paolo Rovellini
Shed Club
(Busto Arsizio)

Nico Sacco
Romeo Chef&Baker
(Roma)

Gabriele Tammaro
Octavius Bar @ Replay The Stage
(Milano)

Enzo Tana
Fuga
(Aversa)

Diego Tarantino
FBS Flair Bartender's School
(Roma)

Michael Tommasi
Frontera Spirit Therapists
(Desenzano del G.)

Vanessa Veronese
Cappa Cafè
(Verona)

Andrea Villa
M 10 Cafè
(Lesmo)

Matteo Zamberlan
Zuma
(New York)

Opinion Leader

Caterina Balivo
Conduttrice
"Detto Fatto"

Francesca Barberini
Conduttrice Tv
"Alice Club"

Joe Bastianich
Giudice
"MasterChef"

Monica Bergomi
Blogger
"La luna sul cucchiaio"

Marco Bianchi
Divulgatore scientifico, blogger, conduttore tv

Alessandro Borghese
Conduttore tv
"4 Ristoranti"

Valerio Braschi
Vincitore
MasterChef Italia 6

Fabrizio Carrera
Direttore
Cronache di Gusto

Lisa Casali
Blogger
"Ecocucina"

Riccardo Casiraghi e Stefano Paleari
Blogger
"Gnam Box"

Stefano Cavada
Youtuber e blogger
"Beyond South Tyrol"

Antonella Clerici
Conduttrice tv
"La prova del cuoco"

Luigi Cremona
Coordinatore guide Touring Club Italiano

Csaba Dalla Zorza
Giudice
"Cuochi e Fiamme"

Emiliano De Venuti
Ideatore
"Vinòforum"

Nerina Di Nunzio
Direttore IED e fondatrice
"Food Confidential"

Fede e Tinto
Conduttori
"Decanter"

Oscar Farinetti
Fondatore di Eataly

Angela Frenda
Food editor
Corriere della Sera

Licia Granello
Giornalista
La Repubblica

Andrea Grignaffini
Giornalista
Guida Vini L'Espresso

Luca Iaccarino
Giornalista
La Repubblica

Carla Latini
Blogger
"Il Retrocucina"

Marina Malvezzi
Blogger
"Mangiarebene"

Paolo Marchi
Giornalista
Identità Golose

Elisa Belvedere Mazzetti
presidente Donne della Grappa

Gigi Padovani
Giornalista, scrittore e gastronomo

Benedetta Parodi
Conduttrice
"Bake Off Italia"

Carlo Petrini
Fondatore
Slow Food

Luciano Pignataro
Giornalista
Il Mattino
lucianopignataro.it

Alessandro Regoli
Direttore
WineNews

Patrizio Roversi
Giornalista
"Linea verde"

Simone Rugiati
Conduttore tv
"Cuochi e Fiamme"

Anna Scafuri
Giornalista Tg1
scrittrice

Raffaele Trovato
Fondatore e direttore generale IFSE

Valerio M. Visintin
Giornalista
Corriere della Sera
"Mangiare a Milano"

Campioni

Per il decennale tornano in campo gli ex vincitori

La categoria "Campioni" ci sarà solo per quest'anno in via eccezionale vista la ricorrenza della 10ª edizione del sondaggio. In questo segmento sono inseriti in una categoria unica i 26 Personaggi dell'anno che hanno vinto i sondaggi - ciascuno nella propria sezione - che si sono svolti dal 2008 al 2016. Rimettere in gioco queste personalità significa rendere loro merito in un'edizione particolare come la 10ª. Ma significa anche riproporli per capire chi - almeno secondo il giudizio della rete - sia riuscito negli anni a dare maggiore continuità al proprio operato, nell'ottica di premiare anche l'etica dei professionisti del settore, che necessita di costanza e perseveranza, non di "fiammate".

Giorgio Calabrese
2009

Paolo Ciaramitaro
MAITRE E SOMMELIER
2014

Francesco Cione
BARMAN
2014

Danny Del Monaco
BARMAN
2016

Vincenzo Donatiello
MAITRE E SOMMELIER 2013

Cinzia Ferro
BARMAN
2013

Vito Intini
MAITRE E SOMMELIER
2015

Elisa Isoardi
OPINION LEADER
2010

Ernst Knam
CUOCHI, PIZZAIOLI E PASTICCERI
2016

Gian Nicola Libardi
BARMAN
2015

Chiara e Angela Maci
OPINION LEADER
2013

Antonello Maietta
MAITRE, SOMMELIER E MANAGER D'HOTEL 2016

Rosanna Marziale
CUOCHI
2011

Paolo Massobrio
OPINION LEADER
2016

Luca Montersino
CUOCHI
2014

Davide Oldani
CUOCHI
2012

Davide Paolini
OPINION LEADER
2011

Sara Papa
OPINION LEADER
2015

Sonia Peronaci
OPINION LEADER
2012

Edoardo Raspelli
OPINION LEADER
2014

Chef Rubio
CUOCHI E PASTICCERI
2015

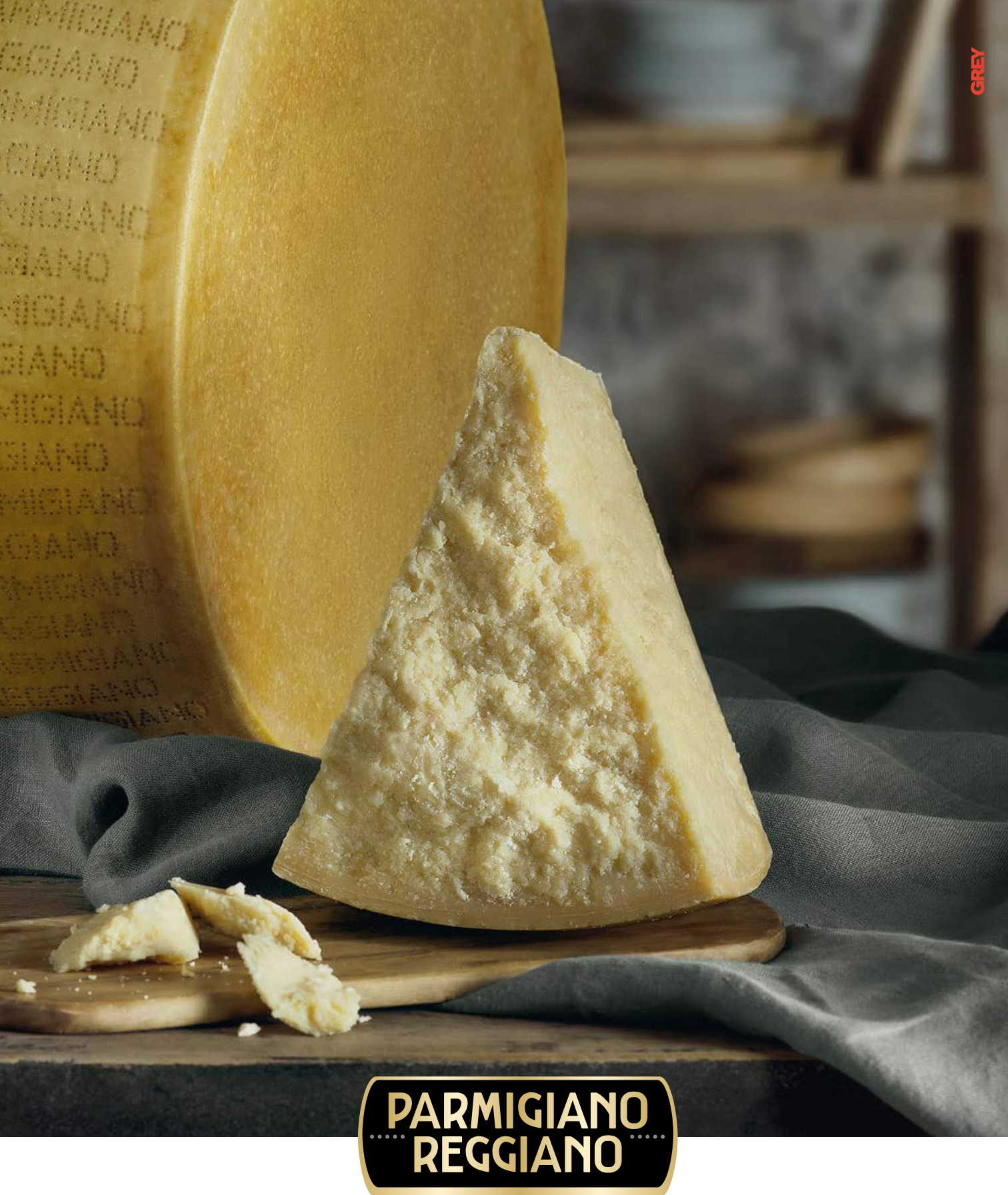
Emanuele Scarello
CUOCHI
2010

Alessandro Scorsone
MAITRE E SOMMELIER 2011

Adua Villa
MAITRE E SOMMELIER
2012

Ilario Vinciguerra
CUOCHI
2013

Luca Zaia
2008

L'amore
è unico.

Quello *vero* è uno *solo*.

Arte dei pizzaiuoli napoletani

58° Patrimonio Unesco in Italia

Con l'**Arte dei pizzaiuoli napoletani** l'Italia ottiene il suo **58° bene tutelato**, il **9° in Campania**. Il merito è anche della **campagna #pizzaUnesco di Alfonso Pecoraro Scanio**, che con **oltre 2 milioni di firme provenienti da 100 Paesi** ha favorito la corsa della candidatura italiana

A proclamare Patrimonio Unesco l'Arte dei pizzaiuoli napoletani è stato il 12° Comitato per la salvaguardia del Patrimonio culturale immateriale dell'Unesco. Tutta la città di Napoli, i napoletani ma anche l'Italia intera hanno festeggiato la conquista ottenuta dai pizzaioli, che portano avanti ancora oggi una tradizione artigianale nata secoli fa ai piedi del Vesuvio. L'Arte dei pizzaiuoli napoletani è il 58° Bene tutelato Unesco, il 7° Patrimonio immateriale. A dare l'annuncio è stato **Alfonso Pecoraro Scanio**, ex Ministro e presidente della Fondazione Univerde, in diretta Facebook insieme alla delegazione italiana che sull'isola sudcoreana di Jeju ha seguito da vicino i lavori del Comitato Unesco. La campagna #pizzaUnesco, promossa proprio da Pecoraro Scanio, ha raccolto 2 milioni di sottoscrizioni in tutto il mondo, portando la candidatura italiana alla "vittoria".

«Il riconoscimento dell'Arte dei pizzaiuoli napoletani nella prestigiosa lista del Patrimonio immateriale dell'Unesco - ha spiegato il presidente della Fondazione Univerde - è la riaffermazione di una tradizione storica che per il nostro Paese rappresenta, da secoli, un vero elemento d'unione culturale. Sono veramente entusiasta del risultato ottenuto perché, seppur la candidatura fosse forte e credibile, si tratta di un successo per niente scontato ma perseguito dopo anni di intensa attività e dedizione. L'Arte dei pizzaiuoli napoletani è un patrimonio di conoscenze artigianali uniche tramandato di padre in figlio, elemento identitario della cultura e del popolo partenopeo che ancora oggi opera in stretta continuità con la tradizione».

«Un ringraziamento particolare - ha aggiunto Pecoraro Scanio - va all'amico Jimmy Ghione di *Striscia la notizia* per il suo fortunato ruolo di testimonial della campagna. La vittoria è un atto d'amore verso Napoli, l'Italia e il mondo intero che oggi possono aprire gli occhi alla bellezza di quest'arte».

Tra i maggiori promotori del riconoscimento Unesco per l'Arte dei pizzaiuoli napoletani, l'Associazione pizzaiuoli napoletani, l'Associazione verace pizza napoletana, la Fondazione Univerde, il Comune di Napoli, Regione Campania, Coldiretti, l'Università degli studi di Napoli Federico II e il Centro di ricerche sociali sulla Dieta mediterranea. La campagna è stata lanciata nel 2014 e ha fatto più volte il giro del mondo, raccogliendo il sostegno di oltre 600 ambassador tra personalità di cultura, spettacolo, politica, sport e società civile a livello internazionale, superando i 2 milioni di adesioni mondiali. Questi numeri hanno reso #pizzaUnesco il movimento popolare d'opinione più imponente nella storia delle candidature di tutte le agenzie delle Nazioni Unite.

L'iter di questo riconoscimento è stato travagliato, a ripercorrerlo è proprio Fondazione Univerde: già nel marzo del 2015 la proposta ha riscosso un primo successo, ottenendo la candidatura italiana e intraprendendo l'iter ufficiale verso il prestigioso riconoscimento. Tuttavia, nel mese di novembre dello stesso anno, non avendo l'Unesco esaminato nuove proposte italiane, la valutazione non ha avuto il seguito sperato. Motivo per cui, la campagna #pizzaUnesco ha subito rilanciato la sfida a ottenere che i Ministeri presenti nella Commissione nazionale per l'Unesco scegliessero nuovamente, nella primavera 2016, l'Arte dei pizzaiuoli napoletani come candidatura dell'Italia al Patrimonio culturale immateriale. La risposta della mobilitazione mondiale è stata tale che la proposta è approvata all'unanimità e sostenuta dalle prime 900mila firme mondiali. Da questo secondo successo ha avuto inizio il lungo percorso che, dopo aver coinvolto nei negoziati molti dei circa 200 Paesi rappresentati all'Unesco, le centinaia di tappe internazionali a sostegno della campagna promossa da Pecoraro Scanio e il record di 2 milioni di sottoscrizioni mondiali, ha portato alla decisiva vittoria di Jeju, in Corea del Sud.

In Campania l'Arte dei pizzaiuoli napoletani è il numero 9 dei Beni tutelati, insieme al Centro storico di Napoli (1995), alla Reggia di Caserta (1997), alle Aree archeologiche di Pompei, Ercolano e Torre Annunziata (1997), alla Costiera Amalfitana (1997), al Parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano con i siti archeologici di Paestum, Velia e la Certosa di Padula (1998), alla Dieta mediterranea con la Comunità emblematica di Pollica (2010), ai Longobardi in Italia con il Complesso di Santa Sofia di Benevento (2011), alla Rete delle grandi macchine a spalla italiane - Festa dei Gigli di Nola (2013).

«L'Unesco ha riconosciuto la dimensione culturale e sociale di questo sapere antico - ha commentato **Rocco Pozzulo**, presidente della Federazione italiana cuochi - che ha regalato al mondo non solo uno degli alimenti più sani e completi, ma anche un cibo che unisce al di là di ogni differenza sociale, economica e culturale e, soprattutto, una parola della lingua italiana che, senza bisogno di essere tradotta, riesce a trasmettere emozioni immediate».

«La pizza è uno dei piatti più imitati e "maltrattati" al mondo con tante false ricette - ha aggiunto **Alessandro Circiello**, presidente Cuochi Lazio - è tra gli elementi del brand Italia. Qualità, identità, territorio, biodiversità, cultura, sostenibilità, tratti distintivi dell'Arte dei pizzaiuoli napoletani, sono le parole chiave dell'eccellenza italiana nel mondo e della professionalità di un settore che porta in alto il nome dell'Italia all'estero».

«È un grande piacere per me - ha raccontato **Enrico Derflingher**, presidente Euro-Toques International e Italia - essere stato in Corea a festeggiare il momento in cui la pizza è stata decretata Patrimonio Unesco. È stato un grande successo, condiviso con i nostri ambasciatori e con tutti i pizzaioli venuti dal Giappone e da tutta l'Asia per festeggiare questo momento. Questa è la dimostrazione che l'Italia è in grado di fare squadra, è riuscita a dimostrare come si possono raccogliere oltre 2 milioni di firme e realizzare la più grande petizione mai fatta per una candidatura Unesco. Per noi è ragione d'orgoglio, non possiamo che dirci entusiasti del fatto che la pizza sia diventata un

Patrimonio tutelato. Ma il successo è anche di tutta la filiera e dei nostri grandi prodotti, dal pomodoro alla farina fino alla Mozzarella campana di bufala Dop, tutti ingredienti per i quali noi combattiamo, che valorizziamo, ogni giorno, all'estero».

«Il Made in Italy ottiene un altro grande successo», ha dichiarato con soddisfazione **Maurizio Martina**, ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali. «È la prima volta che l'Unesco riconosce quale Patrimonio dell'umanità un mestiere legato ad una delle più importanti produzioni alimentari, confermando come questa sia una delle più alte espressioni culturali del nostro Paese. È un'ottima notizia che lancia il 2018 come anno del Cibo. L'Arte dei pizzaiuoli napoletani racchiude in sé il saper fare italiano costituito da esperienze, gesti e, soprattutto, conoscenze tradizionali che si tramandano da generazione in generazione. È un riconoscimento storico che giunge dopo un complesso lavoro negoziale durato oltre 8 anni, che premia l'impegno del Ministero al fianco delle associazioni dei pizzaiuoli. Ringrazio le istituzioni locali, la Regione Campania, gli esperti del Ministero e tutti quelli che col loro impegno hanno reso possibile questo risultato che ribadisce il ruolo di primo piano svolto dal nostro Paese nel valorizzare la propria identità enogastronomica».

«È il giusto e meritato riconoscimento a un'arte antica - ha sottolineato **Domenico Raimondo**, presidente del Consorzio di tutela della Mozzarella di bufala campana Dop - che è simbolo di Napoli e dell'Italia nel mondo. Da oggi comincia una nuova storia, tutta da scrivere, di cui noi facciamo e faremo parte sempre più orgogliosamente. Questo successo testimonia che quando l'Italia riesce a fare davvero sistema sa cogliere importanti traguardi».

«La pizza è un prodotto identificativo dell'Italia famoso in tutto il mondo - ha dichiarato **Aldo Cursano**, vicepresidente vicario della Federazione italiana pubblici esercizi e presidente di Fipe Toscana - che oggi finalmente viene riconosciuto patrimonio universale, con la consapevolezza che la cucina italiana in tutte le sue manifestazioni è unica e inimitabile, sia per le materie prime che per la professionalità. Oggi questa unicità, tante volte imitata, banalizzata in giro per il mondo, viene riconosciuta come un patrimonio da salvaguardare e che identifica la storia e la cultura di un popolo, quello italiano».

«L'Arte dei pizzaiuoli napoletani - ha commentato **Francesca Marino**, fondatrice di MySocialRecipe e ideatrice del contest #pizzaUnesco, di cui Italia a Tavola è media partner - diventa il settimo "Patrimonio culturale immateriale dell'Unesco" italiano insieme alla Dieta mediterranea e alla Vite ad alberello di Pantelleria, a riprova della sempre maggiore attenzione che si sta dando e si darà all'alimentazione; e infatti il 2018 sarà l'anno internazionale del cibo italiano nel mondo. Con questo storico risultato, inoltre, anche Napoli entra simbolicamente nell'Olimpo Unesco perché diventa ufficialmente la patria della pizza. Ed è con questo spirito e consapevolezza che siamo già al lavoro per una terza edizione del contest, finalmente non più per sostenere ma per festeggiare il riconoscimento ottenuto».

cod 53450

Con il sì dell'Unesco si riconosce un valore culturale

L'**Arte dei pizzaiuoli napoletani** sul red carpet dell'**Unesco** esalta una **solida identità culturale** che nasce come cittadina, diventa orgoglio regionale, vanto nazionale e unicità mondiale

Partimonio culturale immateriale, una conquista epocale. Come ha sottolineato la Fipe - Federazione italiana pubblici esercizi, è infatti la prima volta che l'Organizzazione delle Nazioni Unite riconosce in questo contesto un mestiere legato alla preparazione e alla somministrazione di un cibo della tradizione culinaria italiana. Un'assurdità, a ben vedere, tenuto conto di quale peso abbia la nostra cultura alimentare nel mondo. Ma quello che conta è il risultato e la pizza, tramite l'arte dei pizzaiuoli, oggi assurge davvero a simbolo, storico e contemporaneo, della nostra tradizione gastronomica. Un vero ambassador, utilizzando un termine di tendenza.

È stato premiato lo sforzo di anni del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, di Alfonso Pecoraro Scanio, che ha promosso una raccolta di firme a livello internazionale che ha tirato la volata alla candidatura, e quelli dell'Associazione pizzaiuoli napoletani e dell'Associazione verace pizza napoletana, entrambe partner di Italia a Tavola.

di Gabriele Ancona

L'impegno di un settore che vale oltre 25mila pizzerie con servizio, 150mila addetti e un volume d'affari che supera i 6 miliardi di euro. Un mercato che conta professionisti appassionati che, pur mantenendo viva la brace della tradizione, negli ultimi anni si sono dannati l'anima per nobilitare un mestiere sempre un po' snobbato dai Soloni della ristorazione altra.

Oggi l'Arte dei pizzaiuoli, certo napoletani, ma in assoluto di chi affronta questo lavoro con dedizione e abnegazione, va a completare quel progetto di riconoscimento globale iniziato nel 2010 con la tutela da parte dell'Unione europea della pizza come "Specialità tradizionale garantita".

L'Arte dei pizzaiuoli napoletani sul red carpet dell'Unesco esalta una solida identità culturale che nasce come cittadina, diventa orgoglio regionale, vanto nazionale e unicità mondiale. Non più solo a parole, ma nei fatti.

cod 53458

Giuseppe Vitiello, Francesca Marino ed Eleonora Cozzella

La pizza doppia di Giuseppe Vitiello

#pizzaUnesco contest
Trionfa Giuseppe Vitiello

Giuseppe Vitiello con Pizza Doppia vince la 2ª edizione del contest #pizzaUnesco, ideato da Mysocialrecipe con Italia a Tavola come media partner. Antonio Troncone ha ricevuto la menzione "La pizza è anche... fritta"

Ad annunciare il vincitore nella finale di Napoli è stata l'ideatrice del contest, **Francesca Marino**, assieme al commissario della Camera di commercio di Napoli, Girolamo Pettrone, nel corso dell'evento-spettacolo che si è svolto a Palazzo Caracciolo.

Tra lo sventolio del bucato steso ad asciugare sui fili, artisti circensi sul palco e forni sempre accesi per sfornare la tonda più amata dai food lover, la serata ha registrato un vero e proprio sold out, coinvolgendo in primis i dieci finalisti, giudicati da Enzo Vizzari, Allan Bay, Giorgio Calabrese, Eleonora Cozzella, Fiammetta Fadda e Scott Wiener. Non solo grandi maestri campani: a contendersi il titolo di vincitore del concorso anche talentuosi rappresentanti dell'arte bianca sparsi per il mondo, dagli Usa all'Australia, dai Paesi Bassi al Marocco, dalla Russia alla Grecia, per un totale di 374 pizze in gara. Artigiani esperti, spesso giovani, ognuno con caratteristiche diverse ma tutti accomunati dalla continua voglia di innovarsi.

Tanti i custodi di questo antico mestiere, che da garzoni sono diventati veri ambasciatori e, con Mysocialrecipe, protagonisti assoluti del contest (tra cui Gennaro Battiloro, Raffaele Bonetta, Francesco Pone, Carlo Sammarco e Clemente Valentino). A sbaragliare tuttavia la concorrenza, è stato **Giuseppe Vitiello**, erede della famiglia di pizzaioli più famosi del casertano, con il suo disco gourmet realizzato con due impasti sovrapposti (provola sotto e passata di pomodoro con olio aromatizzato all'aglio e basilico sopra) e giudicato il migliore per la sua capacità di unire tradizione e innovazione. Un mix che rispecchia in pieno la filosofia di questo giovane talento, già vincitore del neocampionato europeo per la sezione "pizza napoletana", che quotidianamente sperimenta "blend" alternativi a base di curcuma, caffè, cacao, farina semintegrale, multicereali e paprika.

«In questa seconda edizione - spiega Francesca Marino - abbiamo quasi triplicato il numero delle pizze partecipanti rispetto allo scorso anno (chiuso a quota 140) e abbiamo incassato l'interesse di tantissimi pizzaioli all'estero, con una quota rosa senza precedenti (28 pizzaiole, di cui 4 straniere). Siamo già al lavoro per la prossima edizione».

Nel corso della serata sono stati inoltre consegnati i premi per le undici

menzioni speciali - tra cui “La pizza è anche... fritta” ad Antonio Troncone da Italia a Tavola - dai partner di Mysocialrecipe a: Pasqualino Rossi per la Pizza Natalina (menzione Associazione italiana sommelier - “Pizza maritata - miglior abbinamento vino-pizza”); Fabio Cristiano, fondatore della Scuola di pizzaiolo, per la Pizza Mandolino (menzione Luciano Pignataro Wine Blog - “La pizza di tutti”); Stefano Miozzo per la On Air (menzione rivista Ristorazione Italiana - “Pizza senza glutine”); Domenico Pentella per la Papillon (menzione Mysocialrecipe - “Pizza più letta sul web”); Paolo De Simone per La Cilentana ai grani antichi (menzione Legambiente - “Migliore pizza per gli aspetti nutrizionali”); Stefano Cioccari per la Mensa di Enea (menzione Nazionale italiana pizzaioli - “Migliore pizza funzionale e alternativa”); Giuseppe Vesi per la Fantasia di colori e sapori (menzione La Fiammante - “Migliore pizza al pomodoro”); Mauro Autolitano per la Pizza Tiziano bis (menzione Federazione italiana cuochi - “Pizza Chef - Migliore pizza per l’originalità degli ingredienti”); Giuseppe Pignalosa per La mia Nerano (menzione Ferrarelle - “Migliore pizza per l’impasto”); Francesco Capece per la Marinara dell’Alleanza (menzione Slow Food - “Pizza Slow - Migliore pizza per la territorialità”). cod 53042

Troncone premiato per la pizza fritta

È la lunga marcia di chi andrà lontano perché viene da lontano. È la marcia dei pizzaioli. Gran parte napoletani e campani, ma anche tanti ed in grande incremento, i pizzaioli provenienti da ogni parte del mondo. Si viene da lontano perché la pizza nasce per sfamare tutte le genti. Pietra angolare della radicata abitudine, che oggi chiamiamo street food, di mangiare per strada.

E si andrà lontano perché la pizza in una realtà come Napoli non deve, non può e non vuole significare solo il passato bensì anche (vorremmo dire “soprattutto”) il futuro. Nel contest di Palazzo Caracciolo a Napoli, il Premio assegnato da Italia a Tavola per la migliore pizza fritta se lo è aggiudicato il giovane pizzaiolo friggitore **Antonio Troncone**, patron della pizzeria Fresco Caracciolo sul lungomare di Napoli. Gli chiediamo qual è la percentuale di clienti che gradiscono la pizza fritta piuttosto che la pizza al forno. Molto interessante la risposta di Antonio: «A tutti piace la pizza fritta. E quasi tutti, prima di mangiare la pizza al forno, chiedono un pezzo di pizza fritta».

di Vincenzo D’Antonio

Gli chiediamo anche qual è la bevanda preferita sulla pizza fritta. E Antonio: «La birra, perché effettua una migliore pulizia palatale tra un boccone e l’altro».

Ultima domanda: «Sono pizza fritta e pizza al forno in concorrenza tra loro?». La savia risposta di Antonio: «Assolutamente no. Esse si supportano reciprocamente e che la scelta della clientela privilegi l’una o l’altra è funzione di desideri dell’istante».

Complimenti allora per il premio, meritatamente vinto, al prode Antonio Troncone. cod 53105

Alberto Lupini consegna la Menzione Italia a Tavola - “La pizza è anche fritta” ad Antonio Troncone

Paolo De Simone vincitore di Elementi

Tania Mauri, Renato Bosco (a sinistra), Paolo De Simone, Fabrizio Lo Conte e Lidia Benincasa di Finagricola

Si è svolta a **Milano** la **finale della seconda edizione di Elementi**, la **competizione ideata da Molino Vigevano** che mette in campo **i migliori pizzaioli d'Italia** per misurarsi sui **segreti dell'impasto perfetto**

di *Gabriele Ancona*

Tutti di alto profilo gli elaborati sfornati dai concorrenti. La classifica finale ha visto imporsi Paolo De Simone della pizzeria Da Zero, Pizza e Territorio di Milano. La sua "Fino e contraffino" ha utilizzato come ingrediente principe la 'nduja di Spilinga in cottura. Secondo classificato Giuseppe Riontino da Margherita di Savoia (Bt), pizzeria Canneto Beach 2. Ha proposto "Emozionale" con mozzarella di bufala e capocollo al vincotto. Terzo gradino del podio per il genovese Corrado Romano, pizzeria Da Gibba, con "Fumosa" a base di speck.

Presso il Cinema Teatro Trieste si sono confrontati i 36 professionisti che, superate le selezioni, hanno guadagnato l'accesso alla finale che ha previsto un'ulteriore scrematura attraverso due prove in cui testare le proprie capacità tecniche, sensoriali e creative. I dieci risultati migliori dopo le prime due prove si sono

dati battaglia per conquistare il titolo, creando, stendendo e cuocendo alla perfezione una pizza gourmet.

La prima prova è stata un quiz a risposta multipla per verificare la conoscenza e la sensibilità del pizzaiolo nei confronti di un impasto crudo. I concorrenti hanno dovuto riconoscere la forza della farina, le ore di lievitazione e idratazione. Non di un impasto, ma di ben tre impasti. La seconda ha previsto il Blind Tasting. I pizzaioli, bendati, hanno dovuto individuare gli impasti cotti con i soli sensi del gusto e dell'olfatto. Oltre agli impasti, hanno dovuto riconoscere anche due differenti "triplette" di latticini e pomodori. Una prova molto impegnativa.

I dieci pizzaioli che hanno superato queste dure selezioni hanno avuto a disposizione una rosa di oltre 20 ingredienti creata dallo chef giudice di gara Edoardo Fumagalli (una stella Michelin e vincitore del premio internazionale S. Pellegrino Young Chef Italia).

Scelto un impasto realizzato con farina multicereali, integrale o farina 0, in 9 minuti hanno dovuto preparare la loro pizza, denominarla, presentarla e servirla alla giuria. Il tutto lasciando il banco perfettamente pulito e in ordine.

Una giuria molto autorevole, che ha valutato manualità, stesura, cottura e abbinamento degli ingredienti. Oltre a Edoardo Fumagalli hanno valutato i candidati Renato Bosco (pizza-ricercatore e grande maestro di lievitazione naturale e di impasti), Barbara Guerra (giornalista e ideatrice di Le Strade della Mozzarella e di Top50 Pizza), Luciana Squadrilli (giornalista, co-autrice del libro "La Buona Pizza" e curatrice dell'evento Città della Pizza a Roma), Sara Bonamini (giornalista e curatrice della guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso e co-curatrice della guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso). A presentare l'evento, Tania Mauri (giornalista, co-autrice del libro "La Buona Pizza" e curatrice dell'evento Città della Pizza a Roma).

Il vincitore di "Elementi", Paolo De Simone, oltre al titolo, si è aggiudicato una fornitura di farine Molino Vigevano del valore di 800 euro, una consulenza personalizzata gratuita da parte di uno dei tecnici del molino lombardo e una fornitura di prodotti Finagricola del valore di 450 euro. Al secondo e terzo classificato, rispettivamente una fornitura di farine da 500 e 250 euro e di prodotti Finagricola da 250 e 100 euro.

«Abbiamo voluto creare un format esclusivo - ha dichiarato **Fabrizio Lo Conte**, amministratore delegato di Molino Vigevano - capace di unire momenti ludici, di formazione e cultura sulla pizza. Su tutti quegli elementi e materie prime necessari per ottenere un prodotto di qualità, su tempi di lievitazione e cottura. Il nostro evento intende farsi portavoce di un modello di gastronomia che punta alla qualità degli 'elementi' e alla bravura dei pizzaioli».

Gli altri sette finalisti della seconda edizione di Elementi sono stati: Mirco Rossin (Pizzeria Quattro Stagioni, Legnago, Vr), Lorenzo Groppi (Il Fornaio di Monterosso, Monterosso al Mare, Sp), Francesco Gallifuoco (Pizzeria Franco, Napoli), Edoardo Di Libero (Matto Italian Restaurant, Dubai), Carlo Carta (Bioesserì Brera, Milano), Antonello Scatorchia (Glamour The fashion pizza, Rionero del Vulture, Pz), Alain Locatelli (pizzeria Alain Locatelli, Milano). cod 53018

Fino e contraffino di Paolo De Simone

PizzaUp 2017

Cereali originali e mappatura dei lieviti madre

La **12ª edizione di PizzaUp**, il **simposio tecnico sulla pizza italiana**, è andato in scena a metà novembre a Vighizzolo d'Este (Pd), presso il **Laboratorio di Molino Quaglia**. **Farina e cereali tra i temi portanti**

«Ci piace parlare di cereali originali - ha spiegato **Piero Gabrieli**, direttore marketing di Molino Quaglia, che insieme a Università della Pizza organizza l'evento - perché per noi ha importanza l'origine, qualsiasi essa sia. Oggi deve risorgere l'agricoltura di qualità che sia sostenibile e in grado di fornirci prodotti più sani e più buoni. La parola antico, con cui spesso ci si riferisce ai grani, non è infatti un sinonimo di qualità. Richiama a una tradizione dal forte appeal emotivo, ma è in contrasto con le aspettative e lo stile di vita contemporaneo. Oggi più che mai - ha sottolineato Gabrieli - bisogna avere la capacità di interpretare il passato con gli occhi di uno stile di vita adatto ai nostri giorni che cambia velocemente e che deve contare sulla tecnologia che abbiamo a disposizione, fatta di ricerca, e capace di fornire la stabilità necessaria alle farine».

Proprio sull'utilizzo di grani originali, come segale e farro monococco, si sono incentrati i lavori di squadra dei pizzaioli, provenienti da tutta Italia, che hanno interpretato, con l'aiuto di Peter Brunel, delle basi realizzate con questi ingredienti in blend e in purezza utilizzando, a seconda dei casi, anche lievito madre di segale e di monococ-

co. Un vero e proprio esperimento a cui si sono aggiunte le lavorazioni con impasti realizzati con farine di grano tenero e di grano duro preparati con biga o con lievito madre integrale. Il risultato delle degustazioni in sala ha portato a un apprezzamento prevalente per i prodotti 100% in purezza, primo tra tutti la segale.

PizzaUp ha posto l'accento anche sui lieviti madre. Composti da due gruppi microbiotici, contengono più lieviti e meno batteri lattici. A rivelarlo un'indagine portata avanti da Ambrogina Pagani dell'Università di Milano che aveva raccolto 29 paste madri differenti, ma provenienti da un unico ceppo comune, durante l'edizione 2015 del simposio. Si tratta della prima raccolta nazionale per la mappatura dei lieviti madre vivi capace di descrivere il profilo microbiologico di ciascuno lievito, fornendo di ognuno differenti carte di identità in grado di comporre una mappa della loro biodiversità. Caratteristica comune di questa mappatura è il fatto che, proprio per i differenti modi di lavorare gli impasti da parte dei pizzaioli, dalle situazioni ambientali e dall'aria che rappresenta il principale agente contaminante, ogni impasto risulta unico.

Non solo formazione. PizzaUp è anche un momento per discutere di nuove tendenze in pizzeria. Il tema dell'edizione 2017 è stato la mixology. Relatore il bartender Guglielmo Miriello del Ristorante Ceresio 7 di Milano che ha consigliato di servire cocktail con anidride carbonica in abbinamento alle pizze. Costruire la leadership del pizzaiolo e alzare la professionalità dei suoi collaboratori è stata invece la tematica sviluppata da Vittorio Munari, giocatore, allenatore, poi dirigente in squadre di rugby. La 12ª edizione di PizzaUp è stata trasmessa per la prima volta in live streaming su facebook con la conduzione di Francesca Romana Barberini. cod 53191

Pala per pizza
Diverse tipologie per facilitare i professionisti

È uno degli **strumenti simbolo** che nell'immaginario collettivo vengono **associati al pizzaiolo**. La **pala è un po' il vessillo della professione**, il lungo braccio di chi cuoce la pizza. Ne **esistono diverse tipologie**: pale per infornare, per girare la pizza e per sfornare. **Differenti anche le forme**, le **misure** e i **materiali**

di *Gabriele Ancona*

Possono essere rotonde, rettangolari, asolate, in alluminio, acciaio inox e legno. Per pizza tonda, al metro e gluten free, in questo caso dotate di evidenti riferimenti per renderle distinguibili al volo dalle altre.

A disposizione degli operatori professionali, anche un ricco mosaico di varianti, fino alla realizzazione della pala su misura in base alle esigenze del pizzaiolo in merito a peso e dimensioni, anche tenendo conto dell'adattamento ottimale al singolo ambiente di utilizzo. Ma anche al forno. La lunghezza del manico, per esempio, va scelta in base al tipo di attrezzatura presente in laboratorio.

La regola aurea da tenere a mente è che il pizzaiolo deve preparare senza sosta centinaia di pizze ogni giorno e per mantenere sempre elevato il medesimo standard non deve perdere tempo, né sfiancarsi. Le pale, tanto per intenderci, devono essere pratiche, devono assicurare ergonomia nella presa e far scivolare la pizza in forno con naturalezza.

«Le impugnamo tutto il giorno - spiega **Roberto Ghisolfi** della Pizzeria Lo Spicchio di Cremona - e devono

essere leggere, ma resistenti. Io ne utilizzo una per caricare, che mi assicura una scivolata senza intoppi dell'impasto in forno, e una più piccola e maneggevole in fase di cottura». Ghisolfi si è fatto fare anche una pala da viaggio, su misura, che utilizza quando si sposta da Cremona per partecipare a eventi e manifestazioni. «Preferisco avere "la mano" su uno strumento che conosco, anche se è con l'esperienza che vai dappertutto. Mi piacerebbe invece una pala dotata di telecomando per aprire lo sportello del forno elettrico. Se sei da solo, infornare diventa problematico, ma con un pulsante sull'impugnatura il gioco è fatto». Se la realistica fantasia di Ghisolfi non è già sul mercato, lo spunto è da cogliere.

Oltre a praticità e leggerezza, a una pala per pizza è richiesta robustezza, resistenza alle temperature, all'usura, alla muffa e ai batteri. «Questo per me è un punto fondamentale», precisa Renato Bosco dal suo Saporè di San Martino Buon Albergo (Vr). «Il mio pensiero va innanzitutto alla clientela. La pala deve essere certificata e a norma secondo tutti i requisiti igienici». Ma Bosco va oltre e immagina anche una pala - telescopica per chi non ha un forno rotante - che sappia leggere al momento la temperatura in ogni angolo della camera. Ecco allora che tra i requisiti di una pala professionale emergono anche quello della sicurezza e dell'impugnatura scorrevole che, come il fondomanico, non deve mai essere conduttrice di calore. In due parole, alto contenuto di servizio a cui va aggiunto il massimo comfort di utilizzo.

«La stanchezza che gravava sulle braccia di un pizzaiolo per le pale troppo pesanti di un tempo ormai è acqua passata», sottolinea **Beniamino Bilali**, supervisiore gastronomico e di formazione per le quattro pizzeria Pummà a Milano Marittima, Bologna, Ibiza e Milano. «Leggerezza a cui contribuisce anche l'alveolatura di molte pale. I buchi permettono alla pizza di scaricare tutta la farina prima di essere adagiata in forno. In questo modo quella in eccesso rimane sul banco di battitura evitando di depositarsi in forno e azzerando il rischio che bruci sul fondo della pizza. La farina inoltre non brucia sul piano di cottura e il forno rimane pulito». Bilali sogna una pala dotata di una sensibilità all'ennesima potenza per "sentire" l'impasto. «Sarebbe un grande aiuto per l'artigiano - spiega - soprattutto per chi fa grandi numeri. L'impasto non è statico, cambia. Una pala ipersensibile potrebbe aiutare il pizzaiolo nell'avvertire ogni minima evoluzione».

Anche la minuteria (palette, coltelli, rotelle, spatole), gli accessori per preparare, tagliare e servire la pizza, sono strumenti di utilizzo quotidiano che devono assicurare con costanza livelli operativi elevati garantiti da leggerezza, resistenza, praticità. Tra i punti deboli, concordi Roberto Ghisolfi e Renato Bosco nell'auspicare maggiore durata nel tempo e prezzi più light. Bilali entra invece nei dettagli in merito alla spatola per tagliare l'impasto e allo "stecchino"per staccare le palline. «Vanno migliorate flessibilità, larghezza e angolatura, che riscontro sempre troppo spigolosa». cod 52746

Food and Wine in Progress
L'eccellenza toscana fa centro

Bel successo per la **terza edizione di Food and Wine in Progress**, il grande evento organizzato da **Ais Toscana** e **Unione Regionale Cuochi Toscani** che si è concluso ieri dopo due giorni alla **Leopolda di Firenze**

Obiettivo dell'iniziativa, che ormai è un punto di riferimento per il settore, quello di valorizzare le figure dei sommelier e dei cuochi attraverso un programma ricco e vario ispirato all'avanguardia, alla ricerca e alla sperimentazione nel settore. Oltre cento gli appuntamenti nel ricco programma dell'iniziativa, tra cooking show, masterclass del vino, seminari di approfondimento e convegni sul futuro del settore che cresce.

«È stata un'occasione per valorizzare a vicenda la professionalità di entrambi i settori - afferma **Osvaldo Baroncelli**, presidente Ais Toscana - e far conoscere ai consumatori il lavoro di ricerca e il percorso di studio e di apprendimento che ogni giorno cuochi e sommelier affrontano per rendere sempre attuale il loro lavoro. Dobbiamo continuare su questa strada, la sinergia tra Ais e Unione regionale cuochi toscani e le altre associazioni Confcommercio e Coldiretti Toscana e Confartigianato ha creato un unico elemento di forza per far conoscere l'eccellenza della Toscana».

In tre giorni l'area Wine curata dai sommelier di Ais Toscana con Eccellenza di Toscana, ha visto in degustazione oltre mille etichette rappresentata dai circa 150 produttori toscani presenti nell'edizione 2018 della Guida Vitae edita da Ais a cui si sono aggiunti per l'occasione otto produttori provenienti dalle aree vinicole più importanti della Germania protagoniste delle Master Class di domenica condotte da Cristiano Cini e Massimo Castellani e dedicate al Pinot Nero della Germania dei produttori Bernhard Huber e Friedrich Becker.

«Un evento che tre anni fa aveva messo insieme per la prima volta queste due figure professionali, sommelier Ais e cuochi toscani, che come associazioni a livello nazionale rappresentano il fiore all'occhiello - spiega **Roberto Lodovichi**, presidente dell'Unione regionale cuochi

toscani - oggi possiamo dire che questa unione ha fatto la forza di un settore, quello dell'agroalimentare, che può trainare l'economia e che a oggi sta dando occupazione a migliaia di persone».

Cucina innovativa e contemporanea con uno sguardo alla tradizione toscana è il filo conduttore che ha unito il percorso degli show cooking che si sono alternati sul palco centrale dell'area Toscana Food&Wine Experience: una importante vetrina dedicata alla cucina creativa che ha raccolto quindici chef da tutta la Toscana oltre alle cooking class tematiche su cucina a bassa temperatura, biologico, cucina molecolare e senza glutine.

Oltre al successo di partecipazione agli eventi promossi, nei due giorni sono arrivati alla Stazione Leopolda di Firenze importanti rappresentanti del food and wine italiano. A partire dai premiati ad Ambasciatore della Cucina Italiana con la Fic che ha consegnato il riconoscimento - tra gli altri - anche a Chicco Cerea, passando per personaggi di rilievo del settore. La giornata di domenica ha visto anche la premiazione dei vincitori del Food & Wine Contest, l'iniziativa indetta da Ais Toscana e Wine Tv, media partner dell'evento che ha visto sfilare sul palco per la migliore comunicazione aziendale Fabrizio Dionisio, miglior etica aziendale Fontodi, migliore azienda di tradizione Tenuta di Capezzana e migliore azienda di innovazione Salcheto.

Sempre nella giornata conclusiva come di consueto è avvenuta la consegna della Borsa di Studio I Balzini con la prima classificata la sommelier Tiziana Contini, seconda Greta Milopulos e terzo Mattia Petri. Fermento anche nell'area animata dai Mixologist di Cocktail in the World che ha ospitato bartenders da tutto il mondo. L'evento ha visto anche per quest'anno la collaborazione di Coldiretti e Confcommercio Toscana, oltre al mondo dei panificatori di Assipan, dei macellai toscani di Federcarni e Confartigianato Alimentazione Firenze. Presente a Food & Wine in Progress l'Associazione Culturale Emotion, con il progetto Magna Grecia.

La mixology

L'area dedicata alla mixology è stata, come detto, a cura di Cocktail in the world e ha avuto come tema la Francia nel 1870 e l'Ancienne Pharmacie. Fra gli ospiti Karina Popushina, vincitrice della Xenta Cup, Artem Shapenko, capo barman del Logger Head di Kiev, Artur Shusteriovas, capo barman del Duran Bar di Mosca, Salvo Longo, brand ambassador Molinari, Sergij Kodatsky, presidente Federazione barman Ucraina, Francesco Cocola, vincitore del contest Main Event dello scorso anno.

Sono state fatte anche delle masterclass particolarmente seguite e tenute da Danny Del Monaco e Mattia Pozzi, che hanno saputo suscitare l'interesse di tutti i professionisti presenti e di numerosi curiosi e appassionati. Grande rilevanza anche per il Contest Main Event, al quale hanno partecipato numerosi giovani bartender, preparando cocktail sul tema dell'Ancienne Pharmacie. Ha vinto il contest lo spagnolo Raimon Domenech Milan, mentre al secondo e al terzo posto si sono classificati rispettivamente Jacopo Misiano e Simone Corsini. cod 53387

Euro-Toques, il ritorno a Donna Olimpia

È la quarta volta che Euro-Toques passa dalla cantina Doc Bolgheri, partner da quattro anni dell'associazione. «È questo il periodo giusto per venire a visitare questa splendida cantina», così Enrico Derflingher, presidente Euro-Toques Italia e International, nel descrivere quell'ambiente ancora autunnale che rende magica l'atmosfera da Donna Olimpia.

Sponsor ormai fisso di Euro-Toques, accoglie una volta l'anno alcuni dei cuochi membri dell'associazione per un'occasione speciale; in questo caso, la presentazione dell'etichetta Campo alla Giostra 2015, che, come ha sottolineato l'enologo della cantina, va a completare la gamma già ricca di Donna Olimpia. A raccontare il vino, anche Guido Folonari e Massimiliano La Rosa, rispettivamente amministratore delegato e direttore commerciale della Cantina.

Ha aperto la mattinata una masterclass sui vini della cantina, poi l'aperitivo a base di Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve, poi il pranzo, in collaborazione con il ristorante El Faro, punto di riferimento nella zona per una cucina tradizionale di qualià. Ad "aprire le danze" con un Uovo con patate di sacco, fonduta di Bitto Dop e tartufo nero invernale della costiera dei Cech, Michele Pedrazzini de La Preséf e Giorgio Sanchez, da poco trasferitosi anche lui nel ristorante stellato dell'Agriturismo La Fiorida.

Dopo l'antipasto, è entrato in scena il must di Enrico Derflingher, il Riso Carnaroli Campo dell'Oste Regina Vittoria. La Costina marinata alla birra del Legnone, crema di topinambur, carote glassate e polenta croccante è stata invece opera di Gianni Tarabini, chef de La Preséf. Hanno chiuso a quattro mani Elnava De Rosa e Massimiliano Mandozzi, le due anime della cucina del Castadiva Resort e Spa (rispettivamente pastry ed executive chef): il loro dessert è stato un Baba al lime con yogurt e gelato al peperoncino.

In abbinamento ai piatti sono stati serviti un Bolgheri Doc bianco 2015 Donna Olimpia e, naturalmente, un Campo alla Giostra Bolgheri Doc 2015. È intervenuto a Donna Olimpia, oltre ai cuochi autori del menu, anche il socio Euro-Toques Paolo Schiavo.

cod 53132

Addio a Daniele Berti, a soli 34 anni Derflingher: Euro-Toques si unisce al lutto

Era sabato nel tardo pomeriggio quando Daniele Berti, 34 anni, owner dello SteakBurger Gourmet nel centro di Massa e da quest'anno membro Euro-Toques, si è spento all'ospedale di Cisanello, a Pisa. Da tempo lottava contro una malattia. Ma chi lavorava con lui non ha dimenticato l'importanza che Daniele Berti dava al suo locale, alla sua attività, e soprattutto ai suoi clienti. «Stasera resteremo aperti», così ha detto quel triste sabato la troupe dello SteakBurger Gourmet. «Daniele nel suo lavoro ha sempre messo una passione incredibile, e sicuramente avrebbe voluto così. Lui metteva i clienti al primo posto e noi facciamo lo stesso». Daniele si distingueva proprio in questo: dalla cucina passava in sala, tra i tavoli del locale, a salutare i clienti. Gli piaceva esser chiamato "artigiano del gusto". «Un giovane davvero promettente - ha commentato il presidente Euro-Toques **Enrico Derflingher** - ci uniamo al lutto della famiglia. È sempre ingiusto vedere spegnersi non solo un membro Euro-Toques di talento, ma soprattutto un ragazzo così giovane». cod 53104

Poker di re per la Cucina italiana
Per 1 punto Romito *primus inter pares*

di Lucio Tordini

È quanto emerge dalla "super classifica" realizzata anche quest'anno da Italia a Tavola mettendo a confronto in maniera ponderata le valutazioni assegnate dalle guide. Niko Romito, che lo scorso anno - a pari merito con Heinz Beck - aveva sopra di sé Bottura (Osteria Francescana), Enrico Crippa (Piazza Duomo) e Massimiliano Alajmo (Le Calandre), guadagna dunque la vetta della tabella comparativa nell'anno in cui anche la classifica The World's 50 Best Restaurants lo ha inserito per la prima volta tra i primi 50 migliori ristoranti del mondo (43° per la precisione). Ma a decretare la "prima" posizione di Romito è solamente un punto in più assegnato dalla guida del Gambero Rosso, motivo per il quale preferiamo definirlo un primus inter pares piuttosto che l'unico "re" della ristorazione italiana.

Rispetto allo scorso anno, stabili Heinz Beck (La Pergola) e Riccardo Monco (Enoteca Pinchiorri), rispettivamente 4° e 5°. Appena sotto, a parità di punteggio ponderato, troviamo i fratelli Cerea (Da Vittorio), Nadia Santini (Dal Pescatore) e soprattutto Norbert Niederkofler (St. Hubertus) che, fresco della terza stella Michelin, prende quota passando dalla 12ª posizione dello scorso anno alla 6ª attuale.

Seguono Mauro Uliassi (Ristorante Uliassi), Antonino Cannavacciuolo (Villa Crespi) e Alfonso ed Ernesto Iaccarino (Don Alfonso 1890), mentre in 9ª posizione, a pari merito, troviamo Ciccio Sultano (Duomo Ragusa), Pino Cuttaia (La Madia), Francesco Sposito (Taverna Estia) e Gianfranco Vissani (Ristorante Vissani). Chiudono la "top ten" della nostra classifica virtuale Anthony Genovese (Il Pagliaccio), Valeria Piccini (Da Caino) e Philippe Léveillé (Miramonti L'Altro).

Al di là delle minime variazioni di punteggio delle singole guide, ciò che ha contribuito in maniera considerevole a modificare l'assetto della nostra tabella comparativa è soprattutto l'"appiattimento" presentato dalla guida del Touring club, che da quest'anno ha eliminato l'Olimpo della Ristorazione e le differenze di punteggio tra un locale e l'altro, lasciando alle "Tre medaglie" il compito di identificare l'eccellenza.

Un trend che già lo scorso anno aveva sposato anche l'Espresso, che aveva abolito i punteggi in numeri mantenendo solo la simbologia dei "Cappelli" (da 1 a 5). Si tratta di un cambiamento radicale che Italia a Tavola ha caldeggiato tante volte in questi anni, per cercare di superare la logica delle gerarchie e dei centesimi di punteggio, rendendo più chiari i giudizi e dando più valore alla ristorazione italiana nel suo complesso. Per consultare la tabella cerca il codice 53073 su **www.italiaatavola.net**

Matteo Metullio
Il più giovane bistellato d'Italia

Due stelle Michelin a soli 28 anni: per Matteo Metullio, cuoco de **La Siriola, ristorante dell'Hotel Ciasa Salares a San Cassiano (Bz)** non è solo una soddisfazione, ma anche un'**emozione difficile da realizzare**

di Giovanni Berera

Sembra quasi voler bruciare le tappe, il giovane cuoco de La Siriola all'Hotel Ciasa Salares di San Cassiano (Bz). Un continuo susseguirsi di riconoscimenti - prima Chef Emergente Nord, poi Chef Emergente Italia 2014 - e di record battuti. È stato infatti il più giovane cuoco ad aver ricevuto la prima stella Michelin e, con oggi, il più giovane attualmente ad averne due.

La seconda stella è il miglior riconoscimento che potevi sperare per i tuoi primi cinque anni a La Siriola...

Ad aprile comincio il sesto e faccio fatica a rendermene conto. Ogni volta che varco la porta del ristorante ho l'entusiasmo e la determinazione del primo giorno. Ho sempre lavorato per conseguire il meglio. Sono stato fortunato perché ho ricevuto continuamente stimoli, sia da parte della famiglia Wieser che dei clienti. Continuerò a essere curioso e, se possibile, ancora più concentrato.

Eri giovanissimo quando hai ricevuto la prima stella e oggi raggiungi la seconda prima dei 30 anni. Sei il più giovane cuoco bistellato italiano.

Questa cosa del più giovane cuoco stellato o bistellato ogni tanto rischia di scappare di mano. Ricordiamoci che Alajmo a 28 anni aveva già raggiunto la terza stella. Certo, conquistare la prima stella a 24 è una grande soddisfazione, ma è anche una bella responsabilità. Bisogna rimanere concentrati e non interrompere riflessione e ricerca sul proprio stile e la propria cucina. A La Siriola siamo tutti giovani. Ognuno alimenta l'entusiasmo degli altri. La nostra forza è il lavoro di squadra.

Nel cielo di San Cassiano da stasera brillano due stelle in più: la tua seconda e la terza Norbert Niederkofler. Cresci parallelamente al tuo maestro.

Per me è una grande gioia. Sono felice per Norbert e per San Cassiano e per tutta l'Alta Badia. È un evento straordinario per un angolo di paradiso che conta 850 abitanti. Condivido la mia gioia con Norbert. Ho lavorato quattro anni con lui al St. Hubertus. Alla premiazione ci siamo scambiati un abbraccio intenso. Non abbiamo fatto grandi discorsi, siamo cuochi di montagna! Ci siamo detti poche parole e ci siamo guardati negli occhi. È stato uno sguardo di reciproca stima.

Negli anni hai affinato un preciso pensiero sulla cucina, che non ha limiti territoriali ma cerca il meglio ovunque. Questa stella è un riconoscimento anche al km vero?

Non ho mai seguito sentieri già percorsi per arrivare a traguardi già battuti. Non ho mai cercato di imitare nessuno. Ho cercato di tracciare una strada e di elaborare un mio pensiero. Il km vero è una mia profonda convinzione, che segue un principio chiaro: ciò che conta è l'eccellenza del prodotto, e non la vicinanza di un produttore.

A chi dedichi il premio?

Lo dedico a Stefan e alla famiglia Wieser, ma anche alla mia brigata e a Davide De Pra, al mio fianco dal giorno di Pasqua di 5 anni fa. Lo dedico alla mia famiglia e a Elena, la mia compagna, che da sei anni condivide i miei progetti e che a febbraio mi renderà padre. cod 53078

Seconda stella per Andrea Aprea

di *Andrea Radic*

È un'inflessione quasi milanese quella con cui mi accoglie **Andrea Aprea**, in gran forma e fresco della seconda stella Michelin al suo Vun. Ci sediamo ad un tavolino del bar del Park Hyatt Milano, il lussuoso hotel nel cuore del capoluogo lombardo. Qui ci ha dormito Barack Obama, e qui Aprea sta portando la ristorazione ai vertici della grande cucina. Con il Vun e con, appunto, la rinnovata cupola che sarà il luogo dove godersi i menu delle feste dalla Vigilia di Natale fino al veglione di fine anno.

Andrea, da dove sei partito?

Da Napoli, sono napoletano. Sono partito da lì per arrivare ad approfondire il mondo della ristorazione, ma facciamo un passo indietro... Negli anni Novanta le cose erano molto differenti, non c'era attenzione mediatica per il nostro lavoro, ciò che ti spingeva a farlo era la passione e la voglia di viaggiare. Quando si hanno 18-20 anni si hanno prospettive diverse. L'obiettivo a quel tempo era avere un mestiere che ti permettesse di girare il mondo e se facevi il cuoco, ti succedeva eccome. Oggi è tutto molto diverso.

Quando torni a Napoli cosa cerchi?

È la mia città, sono mancato a lungo, ci sono tornato per aprire il ristorante Il Comandante al Romeo Hotel, e sono ripartito. Adesso ci vado tre giorni per le feste che riesco a passare in famiglia, mio fratello, i nipoti, gli amici... Quando scendo ho troppo poco tempo, ma non manca mai una visita alla famiglia di mia moglie, nella parte bassa del Cilento. Da noi queste visite sono regola e gioia al tempo stesso, si deve "presenziare".

Il sapore del Natale a Napoli...

Voglio portare mia figlia a San Gregorio Armeno, la via dei presepi. Vittoria compie cinque anni, ne resterà affascinata e le comprerò il torrone.

E a Natale chi cucina?

Non lo so ancora, penso mia suocera. Almeno per una volta voglio stare dall'altra parte. Sono fortunato a differenza di altri colleghi che durante le feste lavorano, il Vun chiude il 23.

Cucina tradizionale?

Come tutte le famiglie italiane è la tradizione a vincere. Brodo di gallina a Natale con la minestra maritata, a differenza del nord, al sud il vero pranzo è la cena della vigilia.

Del percorso che ti ha portato al successo cosa non rifaresti?

Penso di aver fatto scelte mirate, giuste, con il senno di poi certo qualcosa forse avrei cambiato, ma nel bagaglio professionale di un cuoco è giusto ci sia una sperimentazione trasversale. Il mio lavoro è in un hotel di lusso, dove devi gestire tutta una serie di offerte gastronomiche portando in ciascuna la stessa qualità, eleganza e ricerca.

Quanto è importante la squadra?

È alla base di tutto. Con i miei ragazzi ci intendiamo, un bel gruppo: è difficile, ma se funziona è vincente. Si tratta di trasmettere la tua passione, il tuo progetto. Sei o sette di loro sono con me da cinque anni e sono il gruppo che ci ha portato al successo. Non basta avere un fuoriclasse che fa tre goal, perché se hai una difesa debole e ne prendi sette, perdi sette a tre. Bisogna darsi impostazioni di base, per far funzionare un organico, ci vuole un coach che guidi il gruppo. L'attenzione al dettaglio è uno dei tasselli fondamentali per arrivare alla squadra che funzioni e che sia sincronizzata.

Mettersi sempre in discussione?

Tutti i giorni e su tutto. Nel nostro lavoro usiamo il palato, una cosa bellissima. Ho 24 cuochi e 24 palati, se qualcuno mi dice “questa crema di carciofi non mi convince” io raccolgo il dubbio e ne parliamo. Se la squadra è tale, il gruppo deve avere sinergia e io rispetto le opinioni di tutti. Se rispondessi “non capisci nulla”, bloccherei la crescita dei ragazzi. Il più vecchio della brigata del Vun, Antonio Sena, ha 29 anni e Giuseppe Crescentini, chef di cucina, che si occupa di eventi e del bistro, ne ha 30.

Tifoso?

Del Napoli, credo che quest'anno ci sia un pelino di sfortuna calcistica, legata a un paio di infortuni, ma mancano cinque mesi e sono fiducioso. Certo, seconda stella Michelin e scudetto lo stesso anno sarebbe un vero en plein.

Quando è arrivata la telefonata della Michelin? E cosa ti hanno detto?

Tre giorni prima della presentazione a Parma e mi hanno semplicemente invitato ad essere presente, come tanti altri, senza dirmi nulla di più. Ti chiedi che succederà, quale sia il motivo, poi la grande emozione, per tutti noi, perché questi riconoscimenti fanno bene a tutta la brigata, all'hotel, alla proprietà.

I cuochi campani mietono successi.

I cuochi campani hanno avuto crescite importanti in realtà dove poter operare bene, credo che questo sia dato dal fatto che siamo forse più predisposti. Abbiamo per indole e per vissuto un riflesso della cucina mediterranea. La mia amo definirla contemporanea e italiana, voglio portare in tavola piatti italiani, dalla Caprese al Tortello cacio e pepe. Un messaggio identitario. Quando mi confronto con un cliente internazionale è importate far capire che questa è la nuova Cucina italiana, lontana dai luoghi comuni. Negli anni sessanta e settanta i francesi aprivano i grandi ristoranti e noi ci facevamo rubare il concetto di Cucina italiana all'estero con piatti improbabili. Oggi la Cucina italiana è di altissimo livello.

Le due stelle Michelin a cosa ti fanno pensare?

Sono innanzitutto un premio a ciò che abbiamo fatto sino ad oggi. Ma dobbiamo trovare stimoli tutti i giorni, altrimenti ci fermiamo, anche un riconoscimento è un forte stimolo. Ci sono momenti, indipendentemente dai premi, in cui ho una mia necessità di portare qualcosa di nuovo, di provare, di cercare, fino ad ottenere quei "signature dish", altrimenti diventi statico. Se non dai linfa, il meccanismo si ferma.

Miri alla terza stella?

Ora mi godo il momento e vorrei conservare il risultato: testa bassa e andiamo avanti.

Il tuo luogo del cuore?

Quando vado nel Cilento da mia moglie c'è una dimensione di "paesino piccolino" nel golfo di Policastro: tu, il cane e il mare. Ho sempre detto a mia moglie che potrebbe essere il posto dove ritirarsi quando saremo in pensione.

La cena romantica è ancora un'arma vincente?

Si, dicono che funzioni. Mia moglie Mara l'ho sedotta con la gola, con una cenetta casalinga. cod 53469

Dining with the stars, 4ª edizione 42 cuochi Jre tra Zanzibar e Maldive

Dopo il successo degli ultimi tre anni, **Planhotel Hospitality Group** con le sue strutture e **Jre - Jeunes Restaurateurs** saranno di nuovo insieme per la **quarta edizione di Dining with the stars**

Cuochi Jre nei Diamonds Resorts tra Maldive e Zanzibar. 14 settimane, 42 cuochi di 11 diversi Paesi di provenienza e tre diverse location. Sono questi i numeri dell'appuntamento gourmand per il 2018. Da gennaio ad aprile giovani talenti in cucina, appassionati e ispirati dalle tradizioni, delizieranno gli ospiti del Diamonds Athuruga e Diamonds Thudufushi alle Maldive e del Diamonds Star of the East a Zanzibar (affiliata quest'ultima alla catena Small Luxury Hotels of the World).

«L'iniziativa è stata accolta con entusiasmo da tutta l'associazione. È una grande opportunità esibirsi nelle destinazioni da sogno dei Diamonds Resorts alle Maldive e a Zanzibar e i nostri giovani cuochi si impegneranno al meglio per dare vita a un evento unico al mondo»: così ha detto **Ernesto Iaccarino**, cuoco due stelle Michelin del Don Alfonso 1890 e presidente dell'associazione Jre (sarà a Thudufushi dal 14 al 22 gennaio).

Ogni socio Jre aderente all'iniziativa sarà ospite del resort per una settimana. All'arrivo si esibirà in uno show cooking organizzato nei buffet restau-

rant per raccontare la sua filosofia in cucina. Il vero spettacolo però si svolgerà durante la gala dinner, cena gourmet servita negli Over Water Restaurants di Athuruga e Thudufushi e all'Ocean Blue Restaurant del resort di Zanzibar. I veri foodies presenti potranno partecipare alle cooking class dove i cuochi sveleranno ricette e segreti.

Novità del 2018 sarà la cena a quattro mani tra i Jre e l'executive chef di Athuruga e Thudufushi Giacomo Gaspari, autore di una cucina naturale basata su ingredienti di qualità, sapori mediterranei, tecnica orientale e conoscenza delle scienze dell'alimentazione.

«Dining with the Star è un'iniziativa che nasce dalla filosofia di Planhotel, che vuole rendere ogni vacanza un percorso emozionale ed esperienziale unico e memorabile», racconta **Sara Rosso**, presidente e amministratore delegato di Planhotel Hospitality Group. «Siamo felici ed onorati di proseguire la collaborazione con i giovani talenti dei Jre e di vederla crescere, di anno in anno».

Ospite d'onore sarà Andrea Berton che realizzerà due cene alle Maldive (una per isola) il 28 e il 30 dicembre, e due cooking lessons, per poi passare il testimone dal 31 dicembre a tre punte di diamante dell'associazione: Filippo Saporito (La leggenda dei frati, Firenze), Luca Marchini (L'Erba del Re, Modena - presidente Jre Italia) e Adrian Klonowski (Metamorfoza di Danzica). cod 52714

SOTTO LA TOQUE: BORBOTTONE, MORBIDOSO, NARCISO

Abbiamo sollevato il cappello a Carlo Sichel

di Carla Latini

Classe 1959, **Carlo Sichel** si laurea in giurisprudenza e nel '92 apre Il Carato a Catania. L'amico Veronelli lo spinge verso il mondo del vino, suo primo amore. Anche se autodidatta, tiene corsi di formazione e lavora per la Facoltà di Agraria. Il Carato, solo vino e poco cibo, diventa una "prigione". Si rimette a studiare. Dalla cultura classica passa a quella chimica e fisica degli alimenti.

Porta la sua conoscenza della storia della cucina siciliana a Londra e a New York. Torna in Italia, collabora con "Pinuzzo" Cuttaia e con l'Albergaccio di Castellina in Chianti (Si). Non pago, torna all'estero e rivoluziona la linea di cucina de Il Pomodoro di Bogotà.

Sperimenta una stagione in un paesino sui Carpazi, Szczawnica. Tornato dalla Polonia insegna a privati e professionisti nella scuola Congusto.

L'aspetto e la sapienza sono quelle del saggio e rassicurante Maestro. Ma la cucina chiama e lui, sempre "borbottone" (come si è definito) e narciso quanto basta, passa un anno in una struttura bellissima, il MA di Catania. Il suo carattere "morbidoso", tuttavia, prende il sopravvento e decide, insieme alla moglie Paola, cuoca anche lei, di riaprire Il Carato. È la chiusura del cerchio della sua vita enogastronomica. Il Carato di oggi è cucina (tradizionale e ben fatta, creativa al punto giusto) e grandi vini di contorno. cod 52744

Da bambino cosa sognavi di diventare?	Pilota di macchine da corsa
Il primo sapore che ti ricordi.	La zuppa di pane cotto a legna e latte appena munto
Qual è il senso più importante?	L'olfatto
Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.	Quello che devo ancora creare
Come hai speso il primo stipendio?	In Alitalia
Quali sono i piatti da provare assolutamente?	Pasta con la salsa di pomodoro fresco, trippa all'Olivetana, tortellini in brodo di gallina
Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?	Una bottiglia di Champagne
Qual è il tuo cibo consolatorio?	La mafalda con la mortadella
Che rapporto hai con le tecnologie?	Il giusto rapporto
All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?	La pizza
Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?	Mia moglie, nel senso che, per ovvi motivi, è raro riuscire a cenare assieme
Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?	"Scogliere a Belle-Île" di Claude Monet
Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?	"Un gelato al limon" di Paolo Conte

IL COMMENTO

di Roberto Vitali

Giusta l'etica nell'alimentare E in politica?

«In questo momento di crisi dobbiamo lanciare l'economia della felicità, del "km vero", ponendoci come promotori di un nuovo modo di fare impresa, dalla sostenibilità ambientale a quella sociale, puntando sull'Etica 4.0, perché nell'enogastronomia italiana prevalga il buono, il sano, il giusto, come valori aggiunti nel raggiungere il meritato guadagno». Ho preso questa frase dal documento conclusivo di un convegno svoltosi a Firenze sull'Etica nel settore enogastronomico. L'ho ripresa per girarla al mondo della politica. C'è un'etica nella politica italiana? A mio parere no. Basta vedere la legge elettorale approvata: non per lasciare libertà di scelta ai cittadini ma per far occupare poltrone ai propri fedelissimi. Pur di vincere si uniscono in alleanze il diavolo e l'acqua santa, salvo poi litigare alla prima occasione. Non importa se continueranno a litigare senza fare nulla per il Paese. Un piccolo aumento dello "zero virgola" nel numero degli occupati viene sbandierato, ma nessuno si preoccupa della paura in cui vivono i cittadini sopraffatti da ladri, assassini e imbroglioni. Intanto gli sprechi e le ruberie pubbliche continuano e nessuno mai paga, perché tutto va in prescrizione. L'anno nuovo si apre con molte incognite, per via delle elezioni nazionali con una legge elettorale che rischia di non fare chiarezza, lasciando adito alle solite trattative lunghe che porteranno ai soliti compromessi fatti per rallentare la nave Italia. Che intanto rischia di affondare. cod 53414

GASTROSOFIA

Escono le Guide ...ma chi guida?

di Guerrino Di Benedetto

Tempo di guide, di stelle, cappelli, forchette e forse, anche di qualche coltello. Ma chi guida quest'anno? Forse i nomi dei "piloti" sono sempre gli stessi e questo da un lato è un bene. Gli americani direbbero: "no news, good news". Qualcuno premia i vecchi e storici ristoranti e ristoratori, altri premiano questo o quel cuoco emergente, che poi vengono equamente divisi fra i "players" delle guide un po' come si faceva da bambini con le figurine Panini (nomen omen): io ti do Platinì tu mi dai Beccalossi, ma nessuno mai riesce a trovare Pizzaballa o Cuccureddu, quelli che valgono di più, gli introvabili.

Peccato che fra le tante "figurine" della ristorazione non si trovino quelle che fanno guadagnare più soldi. Perché i "dané" si fanno al mercato e si devono fare tutti i giorni, e oggi chi fa il mercato della ristorazione italiana sono le catene straniere. Batali e Ramsey fatturano più di tutti i locali di una guida messi insieme e magari la trattoria sconosciuta del piccolo paesino dell'Oltrepò fa 200 coperti al giorno, mentre il "Ras" stellato ne fa 40, però vuoi mettere la stella o la forchetta con la piccola collina dell'Oltrepò? Ma dai...

Penso che alla fine il vero player sia il mercato; da questo punto di vista vedo come molti di questi ristoranti e i giudizi delle guide siano lontani dal mercato e da quella ristorazione tradizionale che sfama il bancario, la coppietta, il professionista, lo studente, il muratore, la famiglia in gita.

Leggo le Guide da tempo e, pur nel rispetto del loro ruolo, penso che oggi il mercato della ristorazione italiana in Italia e all'estero non vi sia rappresentato se non in piccolissima parte e non sempre. Non ci sono i nuovi "format ristorativi", non ci sono le trattorie da menu fisso che a volte fanno cose eccelse e neppure quelle attività ristorative trainate da cuochi di grande capacità e operosità che magari danno valore al territorio e al suo prodotto. Però ci sono sempre loro, le nostre Guide, che si dividono le "figurine" e giocano a schiaffo o a farfalla a seconda del momento. cod 53418

Andrea Tortora

Con Niederkofler ha acceso le 3 stelle

Classe 1986, pasticcere da quattro generazioni, cura la **pasticceria del ristorante St. Hubertus** dell'Hotel Rosa Alpina, che di recente ha ricevuto la **terza stella dalla guida Michelin Italia 2018**

Vincitore del premio "Il miglior chef pasticcere 2017" di Identità Golose, miglior pastry chef 2017 nella Guida del Gambero Rosso, promosso pastry chef di Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI) nel marzo 2017, nell'ultimo anno il giovane Tortora si è distinto su tutti i fronti grazie al suo indiscusso talento.

Andrea sei uno dei pastry chef più giovani e quotati d'Italia e nel 2017 hai collezionato quattro importantissimi riconoscimenti. Cosa significano per te le 3 stelle Michelin?

Quest'ultimo riconoscimento porterà tanto lavoro, il telefono del St. Hubertus squilla in continuazione. Le 3 stelle Michelin metteranno il ristorante sotto i riflettori e tutti noi dovremo impegnarci al massimo per mantenere le aspettative dei clienti. Molti colleghi mi chiedono perché non partecipo ai campionati del mondo di pasticceria, ma al St. Hubertus tutte le sere è come se corressi per un campionato del mondo. Molti dei premi che ho ottenuto quest'anno sono nominativi, ma è solo grazie alla struttura, alla disponibilità della proprietà e all'incoraggiamento dello chef Norbert Niederkofler che ho avuto la possibilità di sperimentare e sono convinto che sia grazie al lavoro di squadra e non solo alle mie doti di pasticcere che vada riconosciuto il successo di questi premi.

Qual è stato il tuo contributo per l'ottenimento delle 3 stelle?

Nel 2007 sono entrato al St. Hubertus che già aveva 2 stelle Michelin. Da 9 anni guido la sua pasticceria e il mio contributo è quello di aver portato, oltre alla tecnica di pasticcere, una costanza e una tenacia che insieme al lavoro di squadra ci ha consentito di ottenere questo risultato che abbiamo perseguito lavorando duramente. La sinergia con la proprietà, con la sala, con la cucina sotto la guida dello chef è massima, volevamo arrivare al top, ci abbiamo creduto e non abbiamo smesso un momento di migliorarci per ottenerlo. Ho lavorato in altri ristoranti stellati, a Londra e da Ledoyen a Parigi, tuttavia queste 3 stelle al St. Hubertus sono frutto anche per metà della pasticceria sotto la mia direzione. Sento tutto il privilegio di aver contribuito ad ottenere questo "marchio" e la volontà di lavorare per confermarle ogni anno.

Qual è il tuo rapporto con lo chef Niederkofler?

Gli devo riconoscere una marcia in più, ho una grande stima di lui. Dal primo giorno alla guida della pasticceria già compariva il mio nome sulla carta del ristorante. Mi lascia sperimentare e mi dà la massima libertà di interpretare la sua filosofia: “Cook the Mountain”. Poi c’è un legame di amicizia che sul piano di marmo della cucina non si vede, ma che ci unisce e coinvolge anche Michele Lazzarini, il sous chef.

Parlaci del legame tra la cucina e il territorio.

Come tutti i piatti, anche la pasticceria è ispirata al concetto della montagna e della stagionalità degli ingredienti e alla naturalità, pertanto non realizzo mai un dolce con i lamponi in inverno o con la frutta esotica. Ogni ingrediente deve provenire dalla montagna e da un territorio sopra i 600 metri di altitudine, così come specificato dalla guida Unesco. La mia creatività sta nell’obbedire a questa filosofia.

Oltre alle tecniche, all’assemblaggio e alle temperature, il concetto e l’idea del dessert che chiude una degustazione deve avere delle caratteristiche particolari?

L’equilibrio perfetto del mio dessert deve durare 3 minuti, e questo tempo consente di evitare glasse e strutture di maggiore durata. Metà dei dessert sono finiti davanti al cliente e chi crea il piatto può spiegare e raccontargli la creazione che si accinge a degustare. Raccontare il dolce è un vero privilegio. Nel percorso degustativo di 18 portate, i tre dolci che chiudono devono avere un forte impatto ed essere equilibrati per ricatturare l’attenzione del commensale. Le porzioni sono piccole e devono sorprendere per far tornare alla degustazione senza annoiare. Se dopo un paio di ore di cena il cliente mangia il dessert senza tenere in mano e guardare il cellulare, allora ho fatto un buon lavoro!

Qual è il tuo motto in pasticceria?

“Originalità nell’origine” e “less is more”: minimizzare e impiegare al massimo tre elementi, senza decorazioni o elementi superflui.

Ultima curiosità: quale prodotto non manca mai nella tua pasticceria?

Oltre che ristorante, il Rosa Alpina è anche un albergo e per questo motivo e per il fatto che è una mia passione, la panificazione naturale e i lievitati sono un prodotto che curo personalmente quanto i dessert al piatto. Il panettone è la mia grande storia d’amore! cod 53195

La cultura italiana è anche dolcezza

Al termine del 2017 è **tempo di bilanci** per **Accademia Maestri Pasticceri Italiani**. Tanti gli **appuntamenti** e le **iniziative** che hanno impegnato gli Accademici e registrato **grande attenzione** da parte del pubblico

Sarebbe molto lungo l'elenco di manifestazioni, patrocini, eventi, premi e riconoscimenti che hanno coinvolto l'Accademia e i suoi Maestri. Il consiglio direttivo, il presidente Gino Fabbri e il socio fondatore Iginio Massari ringraziano ognuno dei 69 Accademici che hanno contribuito attivamente a questo successo. Nel nuovo anno AMPI festeggerà 25 anni: dal 1993 a oggi molta strada è stata fatta per affermare l'Accademia quale punto di riferimento per la "pasticceria di qualità". I Maestri Pasticceri si impegnano ogni giorno su questo fronte, sia nei loro laboratori, sia nei ristoranti per i quali curano la carta del dolce, sia nelle manifestazioni pubbliche in cui sono chiamati.

Ogni piccolo borgo d'Italia nasconde tesori enogastronomici. Ne è prova il Maestro Giuseppe Manilia, neo eletto Pasticcere dell'Anno (Trofeo Pavoni), che lavora nella sua pasticceria in un piccolo centro di 6.500 abitanti in provincia di Salerno, fuori dalle grandi città e dalla visibilità delle mete turistiche.

L'impegno profuso dai professionisti AMPI per la continua ricerca della perfezione estetico-degustativa e gli stimoli che costantemente forniscono all'intera pasticceria sono riconosciuti anche dalle guide e da enti esterni: Giuseppe Amato è stato insignito del premio di Miglior pasticcere dalla Guida L'Espresso 2018; nella nuova edizione della Guida Pasticceri & Pasticcerie del Gambero Rosso, anche quest'anno compaiono numerosi Maestri AMPI tra i migliori pasticceri del nostro Paese. A proposito di guide, l'Italia ha un nuovo ristorante con 3 stelle Michelin e Accademia Maestri Pasticceri Italiani ha espresso i suoi più sinceri complimenti al Ristorante St. Hubertus dello chef Norbert Niederkofler, presso l'Hotel Rosa Alpina a San Cassiano (val Badia). Questo successo è merito anche della creatività del pastry chef Andrea Tortora. E altri sono i pastry chef che hanno contribuito a mantenere le stelle dei ristoranti presso cui curano la carta dei dessert: Giuseppe Amato del Ristorante La Pergola del Rome Cavalieri Waldorf Astoria Hotels & Resorts di Roma, 3 stelle Michelin, Carmine Di Donna del Ristorante Torre del Saracino di Vico Equense (Na), 2 stelle Michelin, Fabrizio Fiorani, pastry chef del Ristorante Bulgari a Tokyo, 1 stella Michelin, e Domenico Di Clemente del Ristorante Il Palagio del Four Seasons Hotel Florence, 1 stella Michelin.

Oltre ai riconoscimenti, AMPI è seriamente impegnata sul fronte della crescita professionale e della formazione e collabora ormai da un paio di anni al progetto "Obiettivo Apprendistato" insieme all'Associazione professionale cuochi italiani, per sensibilizzare scuole e ristoratori affinché accolgano gli stage di apprendisti pasticceri e chef. AMPI crede nel dialogo tra pasticceria e ristorazione professionale e giovani promesse, e anche nel 2018 si impegnerà su questo fronte.

Tra i principali appuntamenti in agenda a inizio 2018, il Sigep a Rimini (20-24 gennaio) e il Salon du Chocolat a Milano (15-18 febbraio). cod 53198

Tutti pazzi per il cioccolato!

L'Italia non è solo il **paese del sole**, ma è anche **quello della cioccolata**. I **maestri cioccolatieri italiani** sono **sempre più richiesti all'estero**. E il **Medio Oriente rappresenta il mercato più appetibile**

Per export di cioccolato il nostro è il quinto Paese con una quota mondiale del 6,1%, per un valore di poco meno di 2 miliardi di dollari. L'associazione europea dei cioccolatai riporta dati in crescita per la produzione di questo prodotto e la sua lavorazione sul territorio dell'Unione. Quanto a noi italiani, crescere non costituirebbe un'eccezione, visto che complessivamente l'export nazionale alimentare e di bevande potrebbe segnare fino al +22% nei prossimi 5 anni, sfiorando i 37 miliardi di euro nel 2020.

Tra i mercati più appetibili sicuramente quelli del Medio Oriente, che solo nel 2016 hanno registrato più di mezzo miliardo di dollari di import di cioccolato. «Esportare il Made in Italy - spiega Federico Anzellotti, presidente di Conpait - significa esportare le materie prime utilizzate nelle nostre pasticcerie, ma la differenza, da un punto di vista competitivo, è tutta in mano alla tecnica italiana di lavorare la materia prima, combinarla e valorizzarla al massimo. La pasticceria, e noi di Conpait lo stiamo già iniziando a fare, deve aprirsi a strategie di marketing che prevedano un training specifico del personale. Il nostro obiettivo principale non è quello di esportare il prodotto nostrano, ma affermare una cultura di lavorazione e di consumo all'italiana».

Per preservare il sourcing Made in Italy è necessario lavorare a stretto contatto con gli artigiani che operano con le eccellenze gastronomiche del nostro Paese. Bisogna utilizzare i migliori ingredienti e lavorarli con cura, rispettando le caratteristiche per valorizzarne qualità e identità. L'integrazione a monte della filiera è una grande opportunità e, come tale, presenta i suoi rischi. Il rischio è prevalentemente legato alla sicurezza dell'investimento, l'integrazione a monte comporta un aumento dei costi non sempre sostenibile da un laboratorio di pasticceria artigianale o da una piccola e media impresa. D'altro canto, in una dinamica di lungo periodo della produzione, la verticalizzazione consente di presentarsi sul mercato con una visione globale e sostenibile, permettendo la costruzione di un'architettura di valore per il marchio, i cui benefici superano di gran lunga i costi.

di Monica Di Pillo

Le sfide in Medio Oriente sono quelle tipiche di un'impresa che prova a internazionalizzarsi. «Prima di tutto la concorrenza dei brand esteri, poiché - prosegue Anzellotti - ci si ritrova a competere con un panorama di multinazionali colossi nel loro settore.

La seconda prova è quella della strutturazione, perché per affrontare un nuovo Paese l'azienda deve adottare un approccio manageriale forte, deve comportarsi come una multinazionale pur non avendone la risonanza né le dimensioni». Certo è che, se esiste un modo per esportare la qualità della lavorazione alimentare italiana, i cioccolatieri possono esserne già dei validi rappresentanti. cod 53434

Matteo Zappile e Anthony Genovese

IN SALA CON Matteo Zappile
«Condurre gli ospiti sul binario giusto»

Da **7 anni chef sommelier** a **Il Pagliaccio di Roma**, **Matteo Zappile** da un anno è il **restaurant manager del locale bistellato**. La guida dei ristoranti dell'Espresso 2017 lo ha eletto **Miglior sommelier d'Italia**

di *Gabriele Ancona*

Una carriera intensa e precoce, inaugurata frequentando la scuola alberghiera di Salerno. Matteo Zappile a 14 anni è già a Cortina d'Ampezzo (Bl): porta la colazione ai piani all'Hotel Bellevue. D'inverno la scuola e via così, alternando studio ed esperienze di lavoro. Un mosaico professionale costruito con pazienza e determinazione. A 21 anni conquista i galloni di maître responsabile dei banchetti in un albergo a 4 stelle. A seconda delle circostanze gestisce una brigata che oscilla tra i 20 e i 40 addetti. Una responsabilità complicata in cui le ossa o te le fai o te le rompi.

Matteo regge l'urto e invia il curriculum all'Hotel Palazzo Sasso, cinque stelle lusso di Ravello (Sa), in costiera Amalfitana. Inizia come commis e dopo tre mesi è demi chef de rang. Inizia a studiare il vino e diventa assistente sommelier. Allarga gli orizzonti in Inghilterra e, tornato in Italia, a 25 anni è capo sommelier al Grand Hotel Continental di Siena. Si diploma al Bibenda Executive Wine Master e nell'estate del 2010 è di nuovo a Ravello, al Rossellinis.

In novembre approda a Roma presso Il Pagliaccio, da Anthony Genovese, due stelle Michelin. Oggi Matteo Zappile ha 33 anni. Nel 2014 la sua carta dei vini riceve il premio come Miglior carta delle bollicine d'Italia per l'Espresso. Diventa degustatore ufficiale italiano di caffè Inei

(Istituto nazionale espresso italiano), poi docente per l'Ais (Associazione italiana sommelier). Nel 2016 arriva la qualifica di sommelier del sakè per la Sake sommelier association. È segretario generale dell'associazione Noi di Sala.

Qual è un elemento fondamentale che caratterizza l'arte di un sommelier?

A mio parere, un sommelier deve essere in grado di condurre con garbo ed equilibrio i suoi ospiti su un binario giusto. Il che significa, per esempio, proporre a una coppia non più giovanissima, senza urtarne la sensibilità, un vino o una bevanda non troppo impegnativi. Bisogna saper immaginare il "dopocena". Quando la clientela esce dal ristorante deve essere appagata e in grado di continuare la serata. Questo ovunque, figuriamoci in una città come Roma. Oggi i piatti che escono dalla cucina sono tutti equilibrati e il vino ha perso quella funzione di bilanciamento che poteva rivestire in passato. Deve accompagnare un percorso di benessere. Chi esce sereno, magari torna...

Una forma di accoglienza che prevede addirittura il "dopo ristorante"! Siamo ai vertici. E in sala?

Bisogna sempre considerate che ogni cliente è a sé. Ogni tavolo è unico. A livello di fantasia, mi piacerebbe far frequentare alla brigata di sala (a Il Pagliaccio sono in 5, più Matteo Zappile, ndr) un corso di teatro, non perché si debba recitare una parte, ma per calarsi sempre più in profondità nella situazione e saper interpretare ogni tavolo in quanto rappresenta una storia. Il cliente è il protagonista e noi di sala siamo al suo fianco.

Il tavolo va capito. La sala riveste quindi un ruolo nevralgico?

Un ruolo fondamentale, che va oltre quello della cucina. In sala un errore non ha margini di recupero. Le aspettative della clientela sono enormi e vanno sempre soddisfatte. Non tutti i tavoli partono poi con il piede giusto. Capita magari che una coppia arrivi al ristorante, diciamo, con il broncio. Si può servire un piatto capolavoro, ma se la mente è distratta e pensa ad altro quella elaborazione gastronomica non verrà capita. A noi il compito di smussare gli angoli e aggiustare le situazioni, con tatto ed equilibrio. Un esercizio di stile che allontana le nuvole e riporta il sereno.

Quali strumenti professionali ritiene fondamentali?

Oltre alla divisa, che va saputa vestire con naturalezza, la carta dei vini è uno strumento di comunicazione spesso non presentato in modo funzionale. Deve essere leggibile, certo, ma incompleta. Deve suscitare curiosità. Se vi è già scritto tutto, il cliente si perde nel leggere e chi lo accompagna rischia di annoiarsi. Il compito del sommelier è quello di spiegare e raccontare, mantenendo viva l'attenzione di tutti i commensali. La carta va quindi completata a voce dal sommelier.

cod 52366

Per approfondire...

LA CARTA DEI VINI

Come ha ricordato Matteo Zappile, la carta dei vini deve lasciare ampio margine di manovra al sommelier. La copertina può essere in cuoio, in velluto o in altri materiali, in linea, comunque, con lo stile del ristorante.
All'interno devono dominare chiarezza e facilità di lettura. È bene elencare le etichette presenti per tipologia, regione e, nel caso, Paese di produzione. Una pagina può inoltre essere dedicata a una proposta di vini meno conosciuti in cui evidenziare l'interessante rapporto qualità/prezzo.

Nel suo caso l'**ospitalità parte dalla voce**. **Calda**, **accogliente**, **garbata**, **naturale**. **Mariella Organi**, delegata **Noi di Sala** per le Marche, con il marito **Moreno Cedroni** guida **La Madonnina del Pescatore** di Senigallia (An)

IN SALA CON Mariella Organi «Cura e servizio non si improvvisano»

di *Gabriele Ancona*

Diplomata all'istituto alberghiero Panzini, si butta a capofitto nella ristorazione. Sommelier Ais, dal 1994, l'anno del matrimonio, è anche maître nel locale suo e del marito Moreno, che da dieci anni vanta 2 stelle Michelin. Un'unione a tutto tondo. Nel 2016 le viene assegnato il premio Miglior donna di sala da Identità Golose e dal 2017 è membro del comitato scientifico di Alma, la scuola internazionale di cucina italiana con sede a Colorno (Pr). Una professionista a tempo pieno, ma soprattutto una donna a tempo pieno, dato che è anche madre.

L'organizzazione è una forma d'arte, ma lavorare con il marito, e a questi livelli, non è un po' troppo impegnativo?

Al ristorante in un certo senso siamo una coppia di single, ognuno dei due ha uno spazio di operatività che viene rispettato. Per le questioni importanti c'è stima e protezione, per quelle ridicole ci scanniamo. Ci portiamo comunque a casa il lavoro, per noi è una cosa naturale, non c'è confine con la vita privata. Le nostre passioni, per fortuna, rientrano nella sfera lavorativa. Ho sempre un approccio totalizzante verso tutto quello che faccio, non misuro mai quanto investo in termini di tempo e di dedizione, sono un'incosciente. Un marito che non avesse fatto il mio lavoro avrebbe dovuto essere una persona estremamente complice... o si sarebbe dileguato in un attimo!

foto Lorenzo Cicconi Massi

Per approfondire...

IL DECANTER

Dalle forme astratte, allungate, curvate per ottenere vortici che garantiscano l'areazione del vino, il decanter, in vetro o cristallo, è un complemento elegante che strizza sempre più l'occhio al design. Uno strumento prezioso per degustare al meglio un vino maturo, ma anche uno giovane.
Nel caso di un vino di lungo invecchiamento, è utile per separare i sedimenti che si creano negli anni permettendo nello stesso tempo al bouquet di esprimersi in pienezza. Nel caso di una bottiglia più giovane, si rivela utile per favorire l'ossigenazione e sviluppare in tempi brevi una maggiore complessità organolettica.

Cosa intende per accoglienza?

È un'attitudine spontanea a gratificare l'ospite, un esercizio di sensibilità e di ricerca al fine di procurare piacere in termini di gusto, di bellezza e di calore umano. La clientela va ospitata con naturalezza e con gentilezza, uno stato d'animo tipico dei marchigiani. Chi viene da noi - sia al ristorante sia nelle Marche - vuole stare bene e rilassarsi. Fugge il chiasso. E il nostro compito è quello di offrire un'ospitalità più completa possibile, anche fornendo consigli e suggerendo itinerari per scoprire al meglio questo territorio. L'accoglienza non è confinata solo tra le mura della Madonnina.

La sala: uno spazio fisico e temporale che vive il vostro ospite e che interpreta la brigata.

Il ruolo della sala è quello di sorprenderlo, trattenerlo e viziarlo. La sala è atmosfera, ospitalità, esperienza gustativa ed emotiva, relazioni, stile. Ma la sala è anche rigore, precisone, puntualità, disciplina. Un luogo dove devono essere bandite la banalità e l'omologazione e che consenta agli operatori di essere distinti per carattere pur condividendo uno stile che appartiene alla casa. Cura e servizio non si improvvisano, l'abilità sta nell'amalgamare le singole potenzialità. Siamo una squadra unita, un gruppo ormai storico con professionisti con noi da decenni che sanno come edificare il rapporto di fiducia ed entusiasmo con gli autori della cucina.

La cantina: vino e clientela, un momento di confronto importante.

La cantina è uno spazio di ricerca, è frequentazione geografica, una grande palestra. Il cliente si muove in questo mondo in modo leggero, si affida volentieri. Sa infatti di poter trovare grandi professionisti in grado di raccontare il vino ampliando i suoi orizzonti sia a livello di approfondimento culturale sia di gratitudine verso la natura.

Bottiglia o decanter?

Lascio alla sensibilità e all'esperienza del sommelier la scelta. Il decanter è uno strumento tecnico ed estetico, protagonista di una ritualità affascinante. Il vino deve essere praticato e meditato. La finezza e la qualità tecnica del decanter, come del bicchiere giusto, può esaltare il vino o sottrarne sostanziale valore.

cod 52433

Colazione

Momento del servizio da non sottovalutare

Nell'**accoglienza** spesso **la colazione è il momento del servizio meno valorizzato**. Come si può promuoverla **dando importanza ai prodotti del territorio** e **rispettando le persone che hanno esigenze alimentari particolari**? È **importante per la struttura ricettiva** prevedere un'offerta **adeguata per ogni tipo di cliente**

Unconventional guest - "ospite non convenzionale" - è la dicitura che classifica tutti quei clienti che hanno delle esigenze particolari o bisogni specifici. Per quanto riguarda l'alimentazione, fanno parte di questa categoria, per esempio, vegetariani, vegani, crudisti, celiaci, intolleranti al lattosio, allergici, sportivi, persone di etnie e religioni diverse. Nella maggior parte dei casi, però, la non conoscenza di queste importanti "masse di nicchia" porta l'azienda a non creare risposte adeguate per questi target. Gli unconventional

guests non vengono ancora accolti come meriterebbero: si sentono un problema, dei “diversi”.

Prima di capire come soddisfare e conquistare questa fascia importante di clientela vediamo quali sono gli errori più comuni che si possono commettere. Abbiamo preso in esame 10 casi.

1. Nascondere i prodotti per unconventional guests o disporli in angoli nascosti del buffet per paura che li prendano anche gli altri ospiti. Spesso questi prodotti vengono tenuti dietro le quinte, perché costano di più (anche se non è sempre vero): la tendenza è quindi quella di “aspettare” che l’ospite ne faccia richiesta. Ne consegue che non venendo consumati scadono e quindi bisogna buttarli. E questo è un costo.

2. Pensare che il solo e semplice “angolo benessere” possa bastare. E in questo caso non considerare le esigenze anche dei vegetariani, dei vegani e dei celiaci per esempio. In realtà, un “angolo” a parte, fa sentire “diverso” l’ospite in questione (il messaggio è “tu puoi mangiare solo quello!”). L’altro messaggio implicito è “in questa zona vi è roba sana, tutto il resto è meno salutare e di minore qualità”.

3. Mettere sul buffet prodotti per gli unconventional guests che magari ha dato il fornitore convenzionale dando per scontato che possano piacere agli ospiti.

4. Essere convinti che l’unconventional guest venga di sua spontanea volontà a chiedere quello che vorrebbe per colazione. Gli unconventional guests si adattano e si “accontentano” per la maggior parte delle volte, anche perché per anni hanno vissuto esperienze in cui sono stati trattati come un problema.

5. Non avere personale formato/informato sulle diverse esigenze alimentari. In questo caso si possono anche avere prodotti specifici, ma non sapere la differenza tra un vegetariano e un vegano oppure tra un celiaco e un intollerante al lattosio fa venire meno il fattore “fiducia”.

6. Non coinvolgere tutti i reparti di un albergo. Nella maggior parte dei casi, né la reception né gli altri reparti sono al corrente di cosa ci sia per colazione, né di cosa possano effettivamente trovare gli unconventional guests per il breakfast.

7. Esporre i prodotti senza pensare di valorizzarli con una comunicazione visiva d’impatto che illustri all’unconventional guest se può mangiare quel prodotto o meno.

8. Non tener conto di come possa prenotare un albergo un unconventional guest. Non esistono solo i canali convenzionali (Booking.com, Expedia, ecc.). L’unconventional guest ha o può avere abitudini diverse rispetto agli ospiti più convenzionali nel momento in cui deve cercare un hotel o un ristorante.

9. Non dedicare sul proprio sito web una sezione dedicata al breakfast. Gli unconventional guests dalle pagine dei siti degli alberghi non sono in grado di sapere o di capire se troveranno qualcosa per loro.

10. Non pensare di pianificare strategie di unconventional & green marketing per attirare questo ospite che non è a conoscenza di una offerta specifica per lui.

Quali sono allora le 3 regole d’oro per conquistare questi ospiti?

1. Avere i giusti prodotti da giusti fornitori: i prodotti devono essere buoni per tutti.

2. Formare tutto il personale di ogni reparto.

3. Comunicare in modo corretto offline (sul buffet della colazione e in loco, ovunque sia possibile) e online (sul sito web, per esempio, affinché si possa anche anticipare la richiesta e agevolare acquisti e organizzazione interna, per una gestione migliore del magazzino, dei costi e del potenziale cliente).

I benefici nell’avere un unconventional breakfast di successo si possono sintetizzare in 10 punti.

1. Nuove opportunità di business, anche grazie al passaparola all’interno delle “unconventional communities”, prima dei competitors.

2. Miglioramento della qualità del servizio percepito anche dalla clientela “convenzionale”.

3. Differenziazione rispetto alla concorrenza.

4. Possibilità di presentarsi con una marcia in più anche sui mercati “luxury” e “business”.

5. Trasmettere il “fattore fiducia” che consente di migliorare ancora di più la qualità del servizio e soddisfare e attrarre un target molto specifico.

6. Miglioramento della brand reputation: riduzione delle lamentele e maggior fidelizzazione.

7. Riduzione dei costi grazie a un intelligente food marketing.

8. Maggiore interesse da parte dei media offline e online.

9. Crescita personale e professionale di tutto lo staff: acquisizione di una nuova cultura e mentalità nei confronti degli ospiti con esigenze alimentari particolari.

10. Si applica un modello di vera accoglienza.

cod 53101

Tratto da: Hotel Managers - inverno 2016/primavera 2017

Marco Martino «Bisogna investire sui giovani»

Dalla **scuola alberghiera** al lounge bar di **Casa Alitalia** all'aeroporto di Fiumicino, Marco ha fatto tanta strada, sempre con **umiltà**, **rispetto della materia prima** e il sostegno della squadra di **Abi Professional**

La carriera professionale di Marco Martino, classe 1966, inizia in un grand hotel del 1910 che, dismesso ma riportato al fulgore iniziale, ospita, come fosse suo natural destino, un istituto alberghiero. A Fiuggi, centro termale nella provincia di Frosinone, seduto tra i banchi dell'Istituto alberghiero Michelangelo Buonarroti, da attento studente inizia a immaginare il suo futuro. La realtà non ha deluso le aspettative del giovane Marco, che oggi lavora in un lounge bar presso la Casa Alitalia Lounge Vip dell'aeroporto di Fiumicino. Certo, prima di arrivare a rilassare e coccolare i viaggiatori della Business Class Alitalia, Marco ha dovuto lavorare duramente e con costanza facendo esperienze negli alberghi della Capitale.

Per 25 anni circa ha lavorato come secondo barman all'Holiday Inn di Roma. Fatto non di poco conto: a dirigere le "musiche del bar" in quella struttura alberghiera c'era Riccardo Ponzianelli, grande barman e maestro di vita, formatore di tantissimi professionisti, romani e non solo.

Lì Marco ha affinato le sue tecniche e ripassato tutte le regole comportamentali che fanno dell'accoglienza italiana un'eccellenza riconosciuta nel mondo intero. Su quel banco della romana Dolce Vita, Marco prende confidenza con distillati e liquori Top Class e impara ad usarli e lavorarli capendo come esaltarne i sapori e gli aromi.

Marco si è iscritto ad Abi Professional perché condivide la *mission* di questa associazione, vale a dire divulgare il bere bene ed elevarsi fino a raggiungere la vera professionalità. «Trovo giusto far parte di Abi Professional per tutelare questa professione, crescere insieme e condividere conoscenze riguardanti il nostro lavoro. Abi Professional è soprattutto valida per i giovani che vogliono diventare barman: è giusto e doveroso investire su di loro, sul loro futuro».

Quello che Marco si sente di dire ai giovani di oggi che si avviano a questo lavoro è che «qualità professionale significa umiltà, impegno nello studio e conoscenza della materia prima, ancora meglio se a fianco di un professionista con esperienza come ho fatto io; per 20 anni sono stato a fianco di un grande capo barman come Riccardo Ponzianelli, attualmente coordinatore Lazio per Abi Professional. Lui mi ha trasmesso tutto il suo sapere, sia per l'aspetto professionale che per quello umano». cod 53436

Concluse le selezioni per il Concorso nazionale Abi Professional

Abi Professional, **Associazione barmen italiani**, tra ottobre e novembre **ha portato a termine le tre selezioni interregionali** che hanno **decretato i finalisti del Concorso nazionale 2018** che si svolgerà in aprile. In pedana i migliori barmen d'Italia del Nord, del Centro e del Sud

Presso il centro di formazione professionale A. Bertazzoni di Suzzara (Mn) si sono confrontati i professionisti provenienti da Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Emilia Romagna, Lombardia, Veneto, Trentino e Friuli. Per quanto riguarda la classifica generale sono saliti sul podio e ammessi di diritto alla finale nazionale Davide Benvenuto (sezione Valle d'Aosta), seguito da Daniele Cataruzza (Friuli Venezia Giulia) e Roberto Pellerei (Piemonte).

Nota a margine: nel corso della manifestazione si sono vissuti momenti di grande emozione quando il presidente onorario Abi Professional, nonché socio fondatore, Umberto Caselli ha preso la parola. Caselli ha ricordato l'importanza dello stare insieme, di lavorare con gli altri senza individualismi, promuovendo e mantenendo sempre ai massimi livelli la tradizione classica dell'eleganza e dello stile italiano del barman, requisiti che esistevano in passato, esistono oggi ed esisteranno in futuro senza essere condizionati dalle mode del momento. Una grande lezione di etica professionale (cod 53210).

La competizione relativa al Centro Italia, che si è svolta all'Hotel Klass di Castelfidardo (An), ha visto la partecipazione di concorrenti da Marche, Abruzzo Molise, Lazio, Umbria, Toscana e Sardegna. La classifica ha visto al primo posto Emilio Sabbatini (sezione Lazio-Umbria), al secondo Giuseppe Alessandrino (Toscana), terzo gradino del podio per Michele Chiappa (Marche-Abruzzo) (cod 52731).

I barmen Abi Professional di Calabria, Sicilia, Basilicata e Puglia si sono sfidati a suon di cocktail presso l'albergo ristorante I Giardini del Novecento, a Lamezia Terme (Cz). La selezione interregionale per il Sud Italia ha visto imporsi Nicolò Bolognino (sezione Calabria), secondo Antonio Stranieri (Calabria), terzo classificato Cristian Russo (Sicilia). Bolognino, che nei mesi scorsi si è distinto anche a Granada, in Nicaragua, nella finale mondiale di Rum Frontiers, prenderà parte per la seconda volta alla finalissima nazionale. Lo scorso anno ha sfiorato il podio classificandosi quarto. cod 53354

Classe, stile ed umiltà Tre regole per il futuro del bartending

di Carmine Lamorte

Nel panorama del bartending, quello a cui maggiormente si dovrà badare per la continuità della professione del barman italiano sarà il rispetto di tre regole tanto semplici quanto determinanti: classe, stile ed umiltà. Trovare nuove leve che possano continuare la tradizione del bartending italiano sta diventando quasi una cosa strana, vista la continua rincorsa all'apparire.

In realtà il barman è colui che sta dietro il banco bar e giornalmente prepara e serve la clientela di tutto il mondo innanzitutto, e poi se avanza tempo metterà a disposizione del futuro professionale di questo Paese la sua esperienza per far crescere e continuare la tradizione che in Italia esiste da decenni. Come ha fatto Gabriele Tammaro, il quale dal 2007 ha incontrato personaggi illustri del settore facendosi guidare da loro nella crescita: Silvio Borghesan all'American Bar Marlyn di Canegrate (Mi), Alessandro Melis e Pierluigi Francesco presso Drinkable, per diventare poi dal 2015 l'assistente di Paolo Rovellini presso locali quali il Duomo Terrace 21 dell'Hotel Town House di Milano e lo Shed Club a Busto Arsizio (Va). Tutti professionisti che a loro volta hanno ricevuto qualcosa da qualcuno senza i clamori dei riflettori ed hanno poi saputo trasmetterlo a Gabriele così a come molti altri.

Arrivati a oggi possiamo dire che la sua carriera ha avuto una svolta importante e dal marzo del 2017 è entrato a far parte del team di Replay, presso l'american bar The Stage di piazza Gae Aulenti a Milano, sotto la direzione di Francesco Cione, già Personaggio dell'anno di Italia a Tavola nel 2014. Gabriele ha le idee chiare ed è notizia di questi giorni che rappresenterà l'Italia del bartending alla finale mondiale Iba del 2018 a Tallin in Estonia, essendo risultato vincitore alle selezioni Italiane di Loano (Sv) organizzate da Aibes. cod 53438

My Red Passion di Acetaia del Cristo

• Acetaia del Cristo si è specializzata nella produzione monolegno di un Balsamico Tradizionale invecchiato minimo 12 o più di 25 anni in batterie ove prevale un'essenza in particolare di legno. Questo l'ingrediente principe del cocktail My Red Passion. La ricetta realizzata dal cuoco dell'Hotel Carpi Gianluca Magnani.

Ingredienti: 2 cl Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop invecchiato in botti di ciliegio; 3 cl Succo di Arance Rosse; 1 cl Spremuta di Arance Rosse; 3 cl Gin

Preparazione: versare nello shaker il gin, il succo d'arancia e la spremuta insieme a qualche cubetto di ghiaccio. Agitare per qualche secondo e servire nella doppia coppetta per cocktail. Aggiungere poche gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop invecchiato in botti di Ciliegio sia nel cocktail che sul filo del bicchiere.

L'Aceto Balsamico Tradizionale ciliegio Dop è caratterizzato da un aroma delicato, fruttato, con una particolare nota dolce conferita dal tenero legno.

Note aromatiche: buone intensità con prevalenza di note fruttate e minerali, ottimale morbidezza e decisa persistenza.

Abbinamenti gastronomici: consigliato su dessert, fragole, gelato, macedonie, frutta sciroppata e cocktail dal gusto unico. cod 53231

LINEA PIZZA ALTA CUCINA. INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.

*Per una pizza davvero speciale serve un pomodoro d'eccezione.
La Linea Pizza di Cirio Alta Cucina ne offre ben tre.
Scegli tra l'innovativa cremosità di Cuor di Pelato,
l'intensa salsatura di Cuor di Pomodoro
e la fresca polposità di Polpadoro per dare alla pizza
il tuo tocco da Maestro.*

AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO

cirioaltacucina.it

RESTAURANT COACH

Comunicazione e marketing alla base del successo di un locale

Troppo spesso il ristoratore (e più in generale l'esercente), invece di ragionare da imprenditore e capire quali sono le reali esigenze della sua clientela, si mette nei panni dell'operatore e punta tutto il suo successo sulla qualità del prodotto che offre, senza pensare a far funzionare la sua attività come un'azienda. Molti esercenti del food credono ancora che dover cucinare bene sia l'unica cosa che serva per riuscire in questo mercato. Non è così. Fare ristorazione necessita, oltre che di competenze tecniche, anche di capacità manageriali di un certo livello, che purtroppo in pochi sono disposti ad acquisire quando entrano nel mondo degli affari.

Un'area del "restaurant business" spesso trascurata è quella della comunicazione e del marketing, considerata ancora oggi dalle piccole e medie imprese in maniera confusionaria, con risultati spesso scarsi anche in termini di profitto. Proprio perché vengono ignorate, mi è capitato diverse volte di incontrare ristoratori sul punto di vendere o chiudere la propria attività dopo aver speso tutti i risparmi in campagne promozionali inconcludenti.

È quello che è successo qualche tempo fa ad un mio cliente, una gelateria che adoro, ubicata all'esterno di un famoso centro commerciale che, per rispetto della privacy, ho deciso di chiamare "Orso Goloso". Lavorava pochissimo perché non aveva un accesso diretto sulla strada principale e un vincolo territoriale gli impediva di esporre insegne visibili a chi transitava per entrare nel parcheggio del centro. Per questo motivo Orso Goloso aveva ingaggiato un'agenzia di comunicazione che, come soluzione, aveva proposto buoni sconto del 20% sui quotidiani di tutta la città. Come potete immaginare, il risultato fu un disastro. Un problema di facile soluzione era diventato insormontabile perché Orso Goloso non aveva chiaro il proprio modello di business da mettere nel mercato. Grazie al mio aiuto e attraverso la formulazione di domande specifiche, abbiamo tirato fuori la soluzione: attirare in modo persuasivo il target che viveva nelle vicinanze, diffondendo una comunicazione dove a caratteri cubitali si offriva gelato gratis per un intero giorno.

di Vincenzo Liccardi

Ho incoraggiato Orso Goloso ad uscire fuori dagli schemi, a vedere oltre i propri limiti e alla fine ne è valsa la pena. Da allora ha avuto un successo tale che nei due anni successivi ha potuto creare una catena con brand a livello internazionale. cod 53131

Come si organizza **un banchetto dal punto di vista pratico**? Indipendentemente dal tipo di evento, è indispensabile **una vera e propria "sceneggiatura teatrale"** in cui **ogni momento** sia frutto di **un programma ben definito**

OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

Su il sipario, va in scena il banchetto!

Quando è possibile chiamare "banchetto" un'occasione conviviale? Quando si superano gli otto commensali già si ha un "piccolo banchetto" e rimane tale fino a 18-20 ospiti. Con numeri superiori, si parla di banchetto vero e proprio. Le regole sono quasi identiche per il servizio, mentre cambiano quelle delle portate. Le occasioni variano da formale o cerimonia a informale o casual o ancora di routine o commerciale.

La cosiddetta "location" varia a seconda delle occasioni e ovviamente dei numeri. Bisogna sceglierla ampia per potervi disporre tavoli a distanza comoda per il servizio e con uno spazio cucina adeguato all'importanza dell'evento.

Fondamentale la luminosità dei locali e la scenografia, specialmente per occasioni formali. Il numero degli ospiti determina la scelta del menu, la disposizione della sala e il tipo di servizio.

Il menu richiede attenzione. Chi realizza il banchetto deve consigliare il menu più adatto tenendo conto dei numeri, della cucina (spesso provvisoria) e della tempistica. Per quanto riguarda il servizio, la sala può essere organizzata con un tavolo unico detto "reale" oppure con tavoli separati. La scelta è determinata dalla possibilità di provvedere al servizio senza intoppi o lungaggini. In linea di massima, fino a 40-50 persone e con un numero di 5-6 camerieri esperti e rapidi, anche il tavolo unico potrebbe andare bene. In caso contrario, meglio tavoli separati.

Per il servizio con tavolo unico, è preferibile abbandonare la diffusa regola del "servire prima le signore" e procedere iniziando dalla signora più importante, poi tutti gli altri ospiti, ricordando che i camerieri devono portare i piatti in modo rapido affinché il tavolo sia completato il prima possibile.

di Toni Sàrcina
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

Con tavoli separati, possibilmente rotondi, da dieci ospiti ciascuno, bisogna calcolare che serve un cameriere per tavolo, esclusi quelli addetti al cambio di pane, acqua e vino.

Bisogna fare uscire le portate in rapida successione ma in modo da completare i tavoli di volta in volta, senza lasciare alcun ospite sprovvisto del piatto. In pratica, quando il primo cameriere ha servito le prime persone, il secondo procede sullo stesso tavolo per completarlo. Subito dopo inizia il cosiddetto "sbarazzo" cominciando dal primo tavolo e così di seguito. cod 53298

CONSULENZA LEGALE

Locali commerciali in affitto Come dividere le spese condominiali?

Riguardo la locazione commerciale, può essere interessante fare qualche considerazione sulle spese condominiali (oneri accessori) e sulla suddivisione delle stesse tra locatore (proprietario) e conduttore (inquilino), considerando anche l'utilizzo che viene fatto dei vari beni. Per quanto riguarda le spese condominiali, l'art. 1123 del codice civile stabilisce che le spese vanno ripartite tra i vari condomini in misura proporzionale al valore che la loro proprietà esclusiva ha rispetto alle parti comuni: ogni unità immobiliare ha un valore diverso rispetto all'intero edificio e pertanto ogni proprietario è tenuto a contribuire alle spese condominiali in misura differente.

Non tutte le cose comuni, però, sono destinate a servire i condomini in ugual misura. È quasi sempre il caso degli immobili commerciali che sono ubicati a piano terra con accesso diverso da quello condominiale e che pertanto utilizzano in misura ridotta i beni comuni rispetto agli altri. In queste circostanze trova applicazione l'art. 1123 secondo comma per il quale, appunto, in caso di utilizzo differente di un bene, le relative spese sono ripartite in misura proporzionale all'uso che ciascuno può farne, cioè ai servizi effettivamente fruiti o comunque fruibili. In proposito, risulterà nulla la clausola del contratto di locazione commerciale che preveda il pagamento, da parte del conduttore, di spese condominiali e oneri accessori relativi a servizi di cui il conduttore stesso non ha beneficiato.

Per quanto riguarda la suddivisione degli oneri accessori tra il locatore e il conduttore, la regola generale fa riferimento all'art. 9 della Legge 392/78 in quanto richiamato dall'art. 41 della medesima legge. Tale norma prevede che le spese relative al servizio di pulizia, al funzionamento e all'ordinaria manutenzione dell'ascensore, alla fornitura dell'acqua, dell'energia elettrica, del riscaldamento dell'aria e allo spurgo dei pozzi neri/latrine, nonché alla fornitura degli altri servizi comuni (con la precisazione svolta sopra rispetto all'uso), sono totalmente a carico del conduttore, mentre quelle relative al servizio di portineria sono dovute da quest'ultimo nella misura del 90%. È opportuno sapere, però, che nelle locazioni ad uso commerciale le parti possono contrattare liberamente la materia delle spese, senza alcun vincolo.

di Simonetta Verdirame
Avvocato

La giurisprudenza della Corte di Cassazione in materia è la seguente: «In tema di locazioni di immobili adibiti ad uso diverso da quello abitativo, la pattuizione che pone a carico del conduttore le spese che di norma gravano sul locatore, comprese quelle imputabili a vetustà, forza maggiore ed all'uso convenuto, non incorre nella sanzione di nullità sancita dall'articolo 79 della legge n. 392 del 1978, poiché tale norma non esclude la validità di qualsiasi accordo vantaggioso per il locatore, ma soltanto di quei patti che preventivamente eludono diritti attribuiti al conduttore da norme inderogabili contenute nella medesima legge».

In tale contesto, il locatore può accollare al conduttore il pagamento di spese condominiali che, invece, in assenza di espressa pattuizione sarebbero escluse. Oltre che per il canone, quindi, anche queste voci di spesa potranno essere oggetto di contrattazione tra le parti. cod 53053

Per informazioni e consulenze rivolgersi a:
Studio Avvocato Verdirame di Milano
s.verdirame@studioverdirame.it

Grazie al disidratatore di rifiuti 80% in meno di frazione organica

Con l'uso di **disidratatori** tutti i **rifiuti alimentari possono essere trattati rapidamente**. Quelli professionali, destinati a ristorazione collettiva e commerciale, possono trattare **30-50 kg di rifiuti al giorno**. Il **volume è ridotto fino all'80%** e la polpa secca risultante viene raccolta per lo smaltimento

di Massimo Artorige Giubilesi
Tecnologo alimentare

di Alessio Decina
Designer

Con l'uso di disidratatori tutti i rifiuti alimentari possono essere trattati rapidamente. Quelli professionali possono trattare 30-50 kg di rifiuti al giorno. Il volume è ridotto fino all'80%. Parlare di disidratatori significa immaginare una macchina che separa la parte acquosa dello scarto dalle fibre, riducendone essenzialmente la massa, che dovrà poi essere smaltita separatamente e convenzionalmente, tali sistemi sono del tutto differenti dai "dissipatori", sistemi di triturazione direttamente connessi agli scarichi fognari largamente in uso, anche domestico, negli Usa. Questo è fondamentale per inquadrare gli aspetti legislativi e autorizzativi circa l'impiego di tali macchine. Se i disidratatori rappresentano un trattamento in loco con smaltimento per conferimento, con i dissipatori si realizza uno smaltimento diretto in pubblica fognatura. Probabile che in futuro si verifichino degli adeguamenti tecnici ed impiantistici che consentiranno tali installazioni, con conseguenti vantaggi anche economici nello smaltimento dei rifiuti. Ad oggi la normativa nazionale in materia di tutela delle risorse idriche vieta lo smaltimento dei rifiuti, anche se triturati, in fognatura. Tale divieto viene poi ripreso, con diverse sfumature, dalle Regioni nell'ambito dei vari regolamenti. Ci concentreremo quindi sull'ipotesi di installazione di essiccatori per la disidratazione della frazione organica. In commercio esistono disidratatori di rifiuti per uso domestico o per uso industriale. Le macchine hanno ingombri molto variabili in funzione dei volumi di trattamento, variano da impieghi domestici (per produzioni di 2-5 kg) a disidratatori industriali che operano in continuo. Macchine di medie dimensioni possono variare dai 30 kg ai 50 kg. Si tratta di sistemi "stand alone" con un ingombro ridotto adattabile a qualsiasi cucina o locale rifiuti. Il residuo organico viene caricato nella tramoggia, macinato e disidratato utilizzando una speciale centrifuga. A questo punto il residuo secco è stato ridotto dell'80% e il volume dal 50 al 75%. Non trascurabili inoltre i vantaggi igienici. I dissipatori sono normalmente dotati di un sistema magnetico per intercettare residui metallici, come posate o altri piccoli elementi che potrebbero essere gettati accidentalmente nella macchina, provocandone il blocco. Altro elemento da considerare è la presenza di residui organici ad alta densità come ossa o gusci di crostacei: alcune macchine sono dotate di appositi programmi che separano e smaltiscono diversamente tali elementi. Sarà quindi da considerare nella scelta della macchina la tipologia di programmi e cicli di disidratazione possibili. Altro fattore da considerare è il consumo d'acqua, infatti alcune macchine sono dotate di un sistema di recupero integrato, che reimpiega l'acqua estratta dalla disidratazione riducendone sensibilmente il consumo.

cod 53331

Dalla Cina a Host Grandi soddisfazioni per Ifse

Un **nuovo accordo con la più importante istituzione per la formazione cinese** per la **specializzazione in cucina italiana** e il Talent show ad Host con studenti da diverse parti del mondo

La prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Ifse (Italian food style education) ad ottobre ha messo a segno due colpi vincenti su altrettanti progetti sempre con una forte connotazione internazionale. Dopo la partnership stretta a fine estate per la formazione dei ragazzi in arrivo dalla Mongolia, Ifse ha conquistato la Cina siglando un nuovo importantissimo accordo con la più grande istituzione dedicata alla formazione in Cina: Xinhua Education Group.

L'istituzione vanta 60 sedi in oltre 20 province cinesi con percorsi di studio che spaziano in diversi settori, ma l'ambito con il maggior numero di studenti riguarda proprio la cucina e la pasticceria cinese o europea in genere, elemento che gli è valso il titolo di brand numero 1 in Cina per l'educazione culinaria. Presenti all'incontro, infatti, anche i manager del comparto cucina e pasticceria che prende il nome di Omick, i quali sono rimasti affascinati da Ifse, in particolare per la dotazione di attrezzature, la professionalità e l'attenzione ai dettagli. La visita è proseguita verso la sede legale in via Alfieri 6 a Torino, dove la delegazione ha avuto modo di incontrare il presidente Ifse Piero Boffa e visitare gli uffici, oltre che la sede Let's cook per i corsi amatoriali.

Da tempo Xinhua Education Group era alla ricerca di un partner in Italia per allargare gli orizzonti e le opportunità dei propri studenti e fornire loro anche competenze dedicate alla cucina italiana, sempre più richiesta. Dopo alcune ricerche la prescelta è stata appunto Ifse che da oggi è partner unico per la formazione dedicata a queste tematiche. La partnership riguarderà l'invio di chef Ifse presso le sedi cinesi per periodi formativi, oltre che il ricevimento in

Italia di docenti e studenti della scuola per corsi dedicati alla specializzazione sulla cucina italiana. I numeri ipotizzati sono molto importanti: la richiesta, infatti, di frequentare corsi di cucina italiana direttamente in loco è davvero tanta e l'istituto cinese ha deciso di scegliere la migliore scuola d'Italia per offrire ai propri studenti un'esperienza altamente qualificante e dal grande valore aggiunto che arricchisca in maniera decisiva le competenze e il bagaglio culturale dei propri ragazzi.

«Siamo felici di aggiungere una nuova scuola nel ventaglio dei già tanti istituti di formazione stranieri che si sono affidati a Ifse per la specializzazione sulla cucina italiana - ha commentato il direttore generale Ifse **Raffaele Trovato** - si tratta della più importate istituzione per la formazione in Cina, sono davvero entusiasta di iniziare questa nuova collaborazione e desideroso di ricevere i primi gruppi per iniziare concretamente la collaborazione». Il prossimo step riguarderà un viaggio proprio del direttore Trovato in Cina per visitare la scuola partner e definire gli ultimi dettagli per iniziare in concreto con le attività nel 2018.

Dal sapore internazionale anche il Talent show organizzato in collaborazione con Baron in occasione della fiera Host 2017. Attrezzature all'avanguardia e sistemi di ultima generazione sono stati presentati nei 14 padiglioni della fiera con showcooking, chef promotori e assaggi, ma diversa è stata la scelta di Baron che, per la promozione della nuovissima multifunzione, ha scelto di proporre un contest di cucina in cui i protagonisti sono stati gli studenti della Scuola di alta cucina e pasticceria Ifse. Otto studenti prevenienti da diverse parti del mondo si sono sfidati nelle tre giornate di fiera con preparazioni dal carattere internazionale: i ragazzi hanno, infatti, presentato anche piatti che dessero modo di scoprire gusti diversi tipici di altre culture, quelle di provenienza di ciascuno. Presenti Giappone, Filippine, Sud Corea, Russia e non poteva mancare anche l'Italia.

Tre i temi da seguire e interpretare con l'uso della multifunzione Talent, in particolare carne, pesce e cucina vegetariana. Tre gare, una per ciascuna giornata, in cui i ragazzi hanno saputo dare il meglio di sé. Due i premi in palio per ciascuna sfida: uno al miglior piatto - per gusto e presentazione - e uno al miglior utilizzo della Talent. Nella prima giornata a tema carne entrambi i premi sono andati a Gabriele Pavia di Albugnano (At), che ha presentato un piatto a base di petto d'anatra e verdure che ha colpito per la perfezione della cottura. Nella seconda giornata, invece, il premio al miglior piatto a tema pesce è andato a Helena Shcukova di Mosca e miglior utilizzo Talent a Song Hee-Wong in arrivo dal Sud Corea. Il contest è terminato il 23 ottobre con l'ultima gara a tema cucina vegetariana in cui l'Italia ha di nuovo avuto la meglio. Sara Garbarino di Trofarello (To) ha vinto il premio miglior piatto e Gabriele Pavia si è ancora una volta aggiudicato il premio miglior utilizzo Talent.

Tre giornate ricche di entusiasmo, impegno e passione che i ragazzi hanno saputo trasmettere anche al pubblico presente. Molta la soddisfazione espressa dal direttore generale Ifse: «I ragazzi hanno dimostrato capacità di mettersi in gioco e portare alta la bandiera della scuola anche in un ambiente nuovo e con nuove attrezzature». Anche dai vertici Baron e Gruppo Ali un plauso ai ragazzi e a Ifse: «Un grazie agli otto ragazzi che hanno davvero saputo sviluppare al meglio l'utilizzo della macchina con ricette creative e d'impatto e grazie anche a Ifse che ci ha supportato per la creazione del Talent show, sicuramente un'attività da replicare».

Intanto Ifse sta già lavorando su nuovi eventi a Orlando, Toronto e Atene sempre dedicati alla cucina italiana e ai prodotti made in Italy. Work in progress.

cod 52656

Staff Ice System a Sigep Dolci tentazioni al ristorante

Negli ultimi anni il ruolo della **pasticceria nella ristorazione è diventato sempre più importante**, attirando l'attenzione di **aziende**, **pasticceri** e **ristoratori** in una **logica di evoluzione e miglioramento delle proposte**

Staff Ice System, azienda riminese specializzata dal 1959 nelle apparecchiature per il freddo, ha ampliato la sua gamma di prodotti nel settore della ristorazione proponendo macchine multifunzione e combinate a misura di ogni chef… o meglio, pastry chef. In Italia esistono molti ristoranti di qualità con brigate "corte", ma con menu dove il dolce ha da sempre un ruolo fondamentale a conclusione di ogni pasto. La linea di pensiero di ogni ristoratore nel mercato italiano della pasticceria è quella di assemblare, invece che ricettare, lievitare e cuocere. C'è necessità di far acquisire al pasticcere una maggiore importanza nel mondo della ristorazione, in modo che possa affinare le proprie competenze nel mondo del dessert, ma prima ancora nel pre-dessert.

In poche parole, una nuova portata, introdotta recentemente, che

anticipa il dolce vero e proprio e consente al ristoratore di: coccolare il cliente che si vede servire qualcosa di inaspettato e di offerto come benvenuto; preparare il palato del cliente alla degustazione del dessert (generalmente attraverso qualcosa di piccolo e sfizioso); accorciare il tempo d'attesa tra l'ultima portata e il dessert principale, in quanto il cliente non si accorgerà del tempo che passa; dulcis in fundo, utilizzare prodotti deperibili come frutta fresca, panna e latticini che altrimenti rischierebbero di essere eliminati.

Per questo le macchine multifunzione Staff Ice System vogliono diventare l'alleato principale in ogni laboratorio di pasticceria.

Una macchina, infinite ricette

Unica al mondo per le ridotte dimensioni, la RT51 è la compagna ideale di ogni pastry chef, poiché consente a quest'ultimo di realizzare le proprie ricette con la massima cura dei dettagli, con minimo ingombro, facilità di utilizzo e garantendo alta qualità anche nelle ridotte quantità. È capace di mantecare fino a 2 litri di gelato e di pastorizzare e cuocere fino a 5 litri, consentendo la preparazione di un'infinità di prodotti, tra cui: gelati, semifreddi, torte, granite, crema pasticcera, pasta choux, gelatine, confetture, marmellate, yogurt, panna cotta, mousse, marshmallows, nappage, riso per pasticceria, besciamella, polenta, vellutate e tanto altro ancora.

Una moderna e vantaggiosa innovazione nel mondo delle preparazioni alimentari artigianali, nonché un gioiello di tecnologia richiesto da ogni pastry chef per realizzare le proprie ricette lavorando rilassato, non preoccupandosi più di mescolare il preparato e godendo passo dopo passo le fasi della ricetta, sicuro che la multifunzione penserà a tutto per arrivare alla fine con un prodotto di qualità.

La RT51 consente di valorizzare le caratteristiche organolettiche delle preparazioni in quanto il ciclo di pastorizzazione utilizza temperature inferiori alla classica bollitura. Inoltre, la tecnologia inverter permette di regolare la velocità dell'agitatore in ogni fase, di controllare la perfetta consistenza del gelato e protegge la trasmissione meccanica e il

motore, ottimizzando il consumo di energia.

I plus a disposizione per l'artigiano pasticcere sono molti, a partire dal doppio coperchio che permette un più facile inserimento degli ingredienti con l'agitatore in movimento. Inoltre, il coperchio trasparente permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro e il pulsante di sbrinamento vasca consente di facilitare qualsiasi ripartenza dell'agitatore.

In più, il computer di bordo include 52 programmi, tra cui alcuni già preimpostati e altri modulabili per milioni di possibili ricette. Nei normali programmi si susseguono tre fasi: riscaldamento, tempo di cottura, raffreddamento. Con il programma catena è possibile concatenare queste fasi e ripeterle all'infinito, nell'ordine richiesto dalla ricetta, impostando anche una pausa fra i vari cicli.

La linea V

Gli ingegneri di casa Staff Ice System sono molto attenti alle connessioni tra i prodotti, per questo la RT51 rappresenta un connubio perfetto con la V410, un conservatore dal design elegante e ideale per chi ha problemi di spazio e di conservazione. Quest'ultimo è disponibile in due versioni, con vaschette che garantiscono un'ottima visibilità del prodotto e con carapine, nel rispetto della tradizione (disponibile anche con 2 carapine da 2,5 litri e 2 da 5 litri nel modello V420).

La linea V è ideata, inoltre, per differenziare l'offerta, salvaguardando da qualsiasi tipo di contaminazione i gusti dedicati agli allergici, come per gli intolleranti al lattosio, i celiaci o per chi desidera gusti vegani. Una scelta utile sia per adeguarsi all'attuale tendenza del mercato (il numero di coloro che scelgono di seguire una dieta vegana aumenta ogni giorno, soprattutto in Italia), sia per rispondere alle richieste di una clientela specifica, ossia di coloro che soffrono di celiachia o di intolleranza/allergia al latte e ai suoi derivati. Queste ultime patologie in particolare richiedono una grande attenzione, sia nella preparazione del gelato che nella sua conservazione.

Questi piccoli gioielli sono poi caratterizzati da numerosi vantaggi: termostato elettronico, temperature regolabili positive e negative, conservatore configurabile a seconda delle necessità, unità frigo posizionabile sia

lateralmente che nella parte inferiore, possibilità di ruotare il coperchio su tutti e quattro i lati per un più comodo accesso, possibilità di impostare diverse temperature per garantire la corretta spatolabilità del gelato (senza modificare la ricetta), minore manutenzione grazie all'evaporazione statica, impianto frigorifero tropicalizzato (fino a 43°C).

Insomma, una linea di macchine davvero innovativa che conferma ancora una volta la grande affidabilità dei prodotti firmati Staff Ice System.

Le novità a Sigep 2018

Per la Staff Ice System è difficile descrivere l'emozione che si prova ogni volta che partecipa al Sigep di Rimini. Per l'azienda è da sempre un appuntamento immancabile dove proporre sempre novità interessanti, con la partecipazione di chef e pasticceri rinomati. Questo luogo è il centro da cui nascono le nuove tendenze del gelato artigianale ed è proprio dove Staff Ice System aspetta i visitatori dal 20 al 24 gennaio 2018, per fargli vivere il meglio di questo evento.

Presso il padiglione A5 - stand 074, ci saranno anche i cuochi della Nazionale italiana cuochi (Nic) e gli accademici di Accademia Maestri Pasticceri (AMPI), che regaleranno ai fortunati visitatori dolci momenti e prelibate preparazioni.

La novità quest'anno riguarderà i mantecatori orizzontali della linea SmartGel e le macchine combinate della linea SmartMix, ancora più potenti e performanti rispetto al passato. Per quanto riguarda i mantecatori orizzontali elettromeccanici (HTE, HSE e HBE) ed elettronici (HTX, HSX e HBX) si passa alle versioni 800 e 1.000, che comportano una produzione oraria di prodotto rispettivamente di 80 litri e 100 litri. Medesima situazione per le macchine combinate, con l'introduzione dell'RHS e RHB 15/80 e 15/100.

Non solo prodotti. Infatti Staff Ice System vuole condividere con tutti i visitatori la sua conoscenza del gelato artigianale e del dolce attraverso l'eccellenza della scuola "Accademia del Gelato". Proprio per questo ci saranno molti momenti formativi e showcooking, ciascuno pensato per diversi livelli di esperienza. cod 53183

Staff Ice System
via Anna Frank 8 - 47924 Rimini
Tel 0541 373250
www.staff1959.com

Royale

Eccellenza italiana sulle tavole del mondo

Royale è oggi un simbolo, un **gioiello tutto italiano**, imitato, copiato. Una **case history** che ha catapultato questa piccola fabbrica artigianale in **mercati fino a qualche anno fa irraggiungibili**

Da quando la 40ª edizione di Host, il Salone internazionale dell'ospitalità svoltosi a Milano, è stata archiviata, il telefono non smette di suonare. È questo il clima che si respira in casa Royale. L'azienda di Lomazzo (Co), guidata dalla famiglia Fanfarillo, da più di 30 anni è al fianco della ristorazione professionale. Agli inizi era una piccola realtà conosciuta prevalentemente per articoli dedicati alla cottura, poi dal 2014 la svolta, il cambio totale con la produzione "SuMisura" e l'avvicinarsi ai migliori chef del mondo attraverso oggetti unici, in grado di comunicare emozioni anche sulle tavole più esigenti.

Italia a Tavola ha incontrato il direttore generale **Angelo Fanfarillo**, figlio di Vittorio, fondatore dell'azienda insieme alla moglie Teresa. Oggi Angelo guida questa fantastica realtà affiancato dalla sorella Silvia.

Un cambio di marcia che si è rivelato un successo. Come è possibile arrivare in pochi anni a questi risultati?

È stato un percorso fatto di sacrifici e di tantissimo lavoro. All'inizio le "porte in faccia", poi piano piano il prodotto ha iniziato ad essere apprezzato ed è di-

ventato un'icona. Ho avuto comunque la fortuna di cominciare a frequentare molti chef importanti a partire dal 2013. Visitavo parecchi ristoranti e mi trovavo sempre di fronte a piatti stupendi prodotti in ogni parte del mondo. Tranne che in Italia. Allora mi sono chiesto: perché non sfruttare la nostra capacità, la nostra conoscenza trentennale della materia prima e non provarci anche noi?

Che strategie avete adottato per affrontare un nuovo mercato?

Abbiamo iniziato a realizzare le prime "sculture". All'inizio pochi pezzi fatti a mano, molto particolari, poi la richiesta ha cominciato a crescere. Mi sono trovato quindi di fronte a un bivio: tornare sulla vecchia strada o prendere quella nuova, sconosciuta, buia, piena di incognite. Credo che la risposta sia sotto gli occhi di tutti. Ci siamo impegnati per convertire parte della nostra produzione, perché comunque sono cambiate le "regole del gioco" e abbiamo dato vita a un intero reparto dedicato a questo tipo di manifattura. Oggi quella strada buia è diventata molto luminosa e piena di aspettative. E noi continuiamo a percorrerla di buon passo.

Royale lavora con più di 150 stelle Michelin nel mondo: un risultato impressionante.

È il frutto di un percorso lungo sei anni, complicato, fatto di gioie e di dolori. Ora abbiamo trovato la "giusta via" e non possiamo assolutamente abbandonarla. Anzi, ci sentiamo ogni giorno sempre più a fianco degli chef e cerchiamo insieme a loro di dettare le mode e le tendenze del mercato.

Un successo mondiale quindi, non solo italiano.

Assolutamente sì. Lavoriamo con operatori professionali in Germania, Svezia, Olanda, Belgio, Polonia, Romania, Emirati Arabi, Russia, Australia, Usa, Giappone, Singapore, Bosnia, Croazia, Montenegro, Albania... La Spagna è il nostro primo mercato estero. È veloce e reattivo. Appena si presenta una novità viene recepita al volo. Ma la soddisfazione più grande a livello di orgoglio personale e aziendale viene dalla Francia: portare le nostre collezioni sulle tavole degli stellati d'oltralpe è una soddisfazione che non ha prezzo!

Tracciamo un bilancio di Host 2017.

Un successo senza precedenti. La nostra area è stata presa d'assalto: richieste da ogni parte del mondo. Sarà difficile accontentare tutti perché siamo e rimaniamo una realtà artigianale e famigliare, con una produzione, per forza di cose, limitata. Faremo il possibile.

Quali collezioni hanno attratto maggiormente i professionisti della tavola?

Direi che l'apprezzamento è stato complessivo. Le linee "Materia" (*raffigurata nelle immagini di questo servizio, ndr*) e "Frammenti" hanno però rappresentato un nuovo, importante tassello nel nostro intero assortimento. Sono due collezioni apprezzate proprio per le forme irregolari.

"Diva" rimane il nostro best seller, soprattutto per i tanti clienti che non avevano ancora avuto la possibilità di vedere dal vivo le sue forme eleganti e raffinate. La leggerezza, la purezza della porcellana, lo spessore (3 millimetri) e la speciale texture la rendono unica al mondo. Un diamante ad alta caratura completamente made in Italy.

cod 52830

Royale
via del Seprio 40/A - 22074 Lomazzo (Co) - Tel 02 96779645
www.royale.it

Esperienza sensoriale unica

Il nuovo **calice Wine Experience di Goldplast**, che si aggiunge alla collezione "**DrinkSafe**", è pensato per un **target particolarmente esigente**, che vive il **momento della degustazione come un'esperienza sensoriale a tutto tondo**

Ad ogni vino, il suo calice: così dicono i grandi esperti di degustazione del nettare di Bacco, perché i sapori e gli aromi dei diversi vini devono essere esaltati e portati alla massima espressione dalle forme dei calici studiati appositamente per questa funzione. Ogni vino, infatti, ha una struttura, colore, aroma e grado di invecchiamento che solo la giusta scelta del calice può permettere di cogliere in tutta la loro essenza.

Consapevole dell'importanza delle forme, Goldplast ha ampliato la linea dei calici soffiati "DrinkSafe" grazie a "Wine Experience", un calice studiato per conciliare due esigenze opposte e complementari: da un lato offrire un'adeguata superficie di sviluppo della parte aromatica, dall'altro incanalare lo spettro dei profumi. Il nuovo calice è caratterizzato da una parte inferiore concava, capace di amplificare le più minute sostanze odorose del vino, mentre la parte superiore, di forma tronco-conica, contiene il bouquet e permette una bevuta comoda.

Trasparente, liscio e incolore, il nuovo calice Goldplast permette di osservare al meglio tutte le sfumature cromatiche e la consistenza del vino, proprio come un calice in vetro. Inoltre la particolare texture interna, riconducibile al medaglione da sommelier (il "tastevin"), è stata studiata per facilitare la rottura delle molecole del vino per una conseguente esaltazione degli aromi. Tutte queste caratteristica rendono il calice Wine Experience perfetto per la degustazione di vini rossi morbidi e vellutati, come Bordeaux, Brunello di Montalcino, Chianti Classico, Nobile di Montepuciano, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese.

Il calice Wine Experience fa parte della linea calici soffiati DrinkSafe: infrangibili, riciclabili al 100% e completamente privi di bisfenolo (Bpa free), nascono con l'intento di rispondere alle nuove tendenze del food, che propongono sempre più spesso occasioni di consumo on-the-go dove la sola eleganza non basta più e l'infrangibilità diventa un requisito fondamentale. I prodotti Goldplast sono la soluzione per garantire ai professionisti di settore un servizio sicuro nel rispetto dei dettami di legge, in particolare nella sua espressione relativa al divieto di utilizzo del vetro nella vendita di alcolici e analcolici. cod 53045

Goldplast
via Campi Maggiori 27/A - 21051
Arcisate (Va) - Tel 0332 470 249
www.goldplast.com

STANCO DEI SOLITI CUBETTI?
DA OGGI LA TUA FANTASIA NON HA PIÙ LIMITI

Grandi Panieri presenta la linea di verdure surgelate **"Foglia a Foglia"**.
Agrifood Abruzzo-Covalpa è stata la prima azienda italiana a produrre con questo innovativo metodo, che permette di mantenere intatte le foglie delle verdure e preservare le qualità del prodotto fresco.
Foglia a Foglia garantisce alta qualità delle materie prime e provenienza 100% italiana, certificata da una filiera chiusa e controllata.
La gamma comprende un assortimento completo:

- SPINACI
- BIETE ERBETTE
- BIETE A COSTE
- CICORIA
- CIME DI RAPA/FRIARIELLI
- VERZA

1 FAI RINVENIRE

I risultati migliori per conservare tutta la qualità di Foglia a Foglia si ottengono scongelando le porzioni, prima di prepararle e condirle nel modo desiderato.
In alternativa, è possibile prepararle con cottura a vapore (6 minuti), a microonde (2 minuti a 750W), o in padella (4 minuti per lato).

2 CONDISCI

Perfora leggermente la porzione in modo che il condimento penetri all'interno; spennella con un'emulsione di olio, limone e sale o con un condimento a piacere.

3 GUARNISCI

Crea un contorno fantasioso guarnendo la porzione con gli ingredienti che preferisci.

4 SERVI

Ecco un suggerimento di come puoi servire un contorno di sicuro successo:
Spinaci Foglia a Foglia e pomodori glassati al forno (15 minuti a 120°C) con crema di formaggio aromatizzata al timo e salsa al formaggio sul piatto.

AGRIFOOD ABRUZZO S.r.l. Sede: Via San Bernardino, 196 - 25018 Montichiari (BS) - Tel. 030 99 815 30 Fax 030 99 815 20 – email: info@agrifood.it - www.agrifood.it - Stabilimento: Borgo Strada 14 - 67043 Celano (AQ)

Tutto il fascino della divisa
Ros sceglie Giblor's

Ergonomico, **confortevole**, **pratico** e **tecnico**: l'**abbigliamento professionale** si veste di una nuova allure che **coniuga moda e classicità** nel **segno dello stile e della funzionalità**

Bianca nivea o nera fashionista. Sobria nel design o con particolari glamour affidati ad inserti fantasia e nuance colore. Con taglio slim fit o morbida oversize. Sicuramente confortevole per vestibilità e tecnica per le caratteristiche dei tessuti. La divisa sale in passerella trasformandosi da working dress ad outfit capace di dare carattere a chi lo indossa coniugando moda e stile, ergonomia e comodità, senza dimenticare protezione e sicurezza.

L'abbigliamento professionale diventa così il biglietto da visita e l'interprete della filosofia del locale che lo sceglie per il proprio personale, in cucina come in sala, al bancone del bar come negli spazi riservati al bartending. Il risultato sono capi altamente performanti che strizzano l'occhio al trend ma non scendono a compromessi per qualità, funzionalità e comfort.

Valori che rappresentano un "must" per Giblor's, brand che ha fatto del look-lavoro la propria eccellenza, della ricerca dei materiali un imperativo, della lavorazione tesa a perfezionare la vestibilità un elemento di forza e dell'attenzione per il binomio design&moda la linea guida per lo sviluppo delle sue collezioni. Il tutto nel segno dell'Italian style, che si legge sia nella produzione sia nel gusto estetico espresso dall'uso di tessuti naturalmente eleganti e contemporaneamente pratici, dallo studio dei dettagli, dall'estrema coordinabilità dei colori e dalle tendenze moda, piegate però alle esigenze di chi deve affrontare molte ore di lavoro a contatto con il pubblico.

La collezione 2018 si mantiene fedele a questi principi dando spazio ad una linea d'impatto che fa dell'utilizzo di inserti in pelle naturale o anticata uno dei suoi tratti distintivi. Uno solo l'obiettivo: realizzare total-look che contribuiscano a dare identità al locale facendone un'icona per riconoscibilità.

«Dare un'impronta nitida del mood e dell'anima del locale - spiega **Antonella Giupponi**, responsabile comunicazione Ros - è la premessa che ispira i designer di Giblor's nello sviluppo delle collezioni pensate per il personale attivo nel comparto hospitality e ristorazione. Che si tratti delle divise per chef e brigata, così come del guardaroba pensato per la sala o per la divisione mixologist, l'intento è quello di lasciare traccia nella memoria del cliente rendendosi identificabili. Dalle camicie nere unisex con collo alla coreana ai davantini in pelle, dal gilet doppio petto con inserti in raso sino all'utilizzo del tartan scozzese blu e beige, anche la collezione per la stagione 2018 è un perfetto equilibrio di estetica e massima versatilità d'uso per rispondere alle esigenze specifiche di chi, pur lavorando in condizioni spesso estreme per temperature o per spazi di azione, vuole risultare impeccabile».

Antonella Giupponi e Ivan Pierinelli

Una priorità a cui Giblor's risponde utilizzando materiali tecnici e di estrema qualità che favoriscono una perfetta indossabilità e regalano agio. «La divisa - conferma **Ivan Pierinelli**, responsabile vendite Ros - è tra gli elementi che contribuiscono a definire l'identità del locale. Che si tratti di un ristorante gourmet, un bar o una pizzeria, è indispensabile che il cliente avverta una coerenza in tutte le componenti che lo definiscono. Il nostro compito è anche quello di essere al fianco di chi ci sceglie in questo percorso, fornendo visioni, soluzioni e suggerimenti. Giblor's, la cui nuova collezione sarà disponibile nel nostro spazio vendita da febbraio, è tra queste». cod 52968

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1 24050 Zanica (Bg)
Tel 035 670299 - www.ros.bergamo.it

Alice Faroni, Guido Boschetti e Mauro Segat

Forno rotante da 8 pizze Kuma lo presenta a Londra

The European Pizza & Pasta Show è ormai considerato un **evento professionale di grande rilievo**, una manifestazione da non perdere. Per l'**edizione 2017** sono convenuti a Londra **oltre 100 espositori**, tra cui **Kuma Forni**

di *Gabriele Ancona*

Una kermesse importante che ha messo in relazione tutto l'universo b2b operativo sui mercati pizza e pasta. Produttori, distributori, ristoratori, aziende di arredo, servizi, franchising e attrezzature hanno avuto l'opportunità di sfilare su una passerella oggi di assoluto rilievo. Tra le imprese italiane presenti in prima fila a Londra, Kuma Forni di San Giovanni Lupatoto, alle porte di Verona. Guidata da **Alessandro Fratton** e **Mauro Segat**, è un'azienda ormai molto conosciuta dall'universo ristorazione anche fuori dai nostri confini. Produce una gamma completa di forni rotanti per pizzeria nelle versioni a legna, a gas e misto. Un portafoglio prodotti molto articolato anche per capacità di cottura. «Il nostro catalogo - ha sottolineato Fratton - vanta diverse tipologie di prodotto, forni da 4, 8, 10 e 14 pizze da 33 cm».

Coadiuvati dai collaboratori Alice Faroni e Guido Boschetti, Fratton e Segat hanno presentato il forno rotante a legna modello 105: con piano rotante da 110 cm, cuoce 8 pizze in contemporanea. «Gli operatori presenti in fiera - ha precisato Mauro Segat - lo hanno davvero apprezzato. In particolare è piaciuta a molti la nostra soluzione che per i forni a legna prevede per la bocca d'infornata e il vano legna accessi separati a garanzia di praticità e pulizia».

La rotazione dei forni Kuma consente inoltre di ottimizzare le mansioni degli addetti: non è più necessario infatti controllare la cottura delle pizze e avvicinarle o allontanarle dal fuoco in base allo stato di cottura. I forni rotanti a legna, come tutti i modelli in produzione, dispongono di computer che imposta tre tipologie di cottura, prevede preavviso sonoro a 10 secondi dalla fine della cottura e giro piastra nei due sensi di marcia. Tutti i modelli possono essere sia destri sia sinistri.

«La piastra - ha precisato Fratton - risulta sempre calda anche grazie a un riscaldo ausiliario rappresentato da una resistenza elettrica corazzata a basso consumo. Come optional è possibile far installare sotto il piano di cottura un bruciatore a gas che, come la resistenza, permette al forno di mantenere la piastra sempre a temperatura per tutto il tempo in cui viene utilizzato». Il forno può essere inoltre dotato di bruciatore con attivazione manuale o automatica. In questo caso sarà una sonda al laser collegata alla piastra di cottura a dare il via al riscaldamento supplementare in grado di aiutare il pizzaiolo in difficoltà nel sostenere picchi di lavoro. cod 53124

Kuma Forni
via Monte Corno 11 - 37057 San Giovanni Lupatoto (Vr) - Tel 045 8753264
www.kumaforni.it

GR / OT / IGLOO 160

BABY 75

FORNO ROTATIVO 120

Tre novità per i maestri della pizza

Refrattari Valoriani è reduce dal **successo ottenuto a Host**, che ha chiuso con quasi **190mila visitatori da 177 diverse nazioni**. Alla fiera milanese, l'azienda ha **svelato al pubblico** i **nuovi forni 160**, **Baby 75** e **Rotativo 120**

Uno dei segreti di aziende storiche che riescono anno dopo anno a confermare il proprio essere un punto di riferimento di settore, come la Valoriani per il mondo pizza, è proprio quello di non smettere mai di migliorarsi, di ampliare la propria offerta e di guardare con entusiasmo verso il futuro. L'importante appuntamento di Host è stato per Valoriani l'occasione ideale per presentare al pubblico le proprie grandiose novità.

GR/OT/IGLOO 160

Al fine di ampliare le possibilità offerte ai propri clienti, Valoriani ha aggiunto una nuova misura alla già varia offerta della linea professionale. I classici modelli saranno infatti da oggi disponibili, sia nella versione a gas che a legna, anche nella misura di diametro interno cm 160, per una capacità di circa 14-15 pizze.

BABY 75

Il mini-professionale Baby 60 che negli ultimi anni ha riscosso un grande successo per la cottura di pizze senza glutine, eventi o piccole produzioni, ha subito un'evoluzione.

È infatti disponibile in una seconda misura di diametro interno cm 75. Conservando le caratteristiche di qualità e praticità del precedente, permette una maggiore capacità, di circa 3 pizze per la versione a gas e 2 per la versione a legna.

FORNO ROTATIVO 120

Forno a gas/legna, capacità 10 pizze circa. Ancora una volta tutta l'esperienza Valoriani, la qualità dei materiali impiegati e la tecnologia si uniscono nella progettazione del suo primo forno rotativo.

Rigorosamente con piano in cotto refrattario di propria produzione, si propone come un must-have per gli amanti dei forni con piastra rotante. L'impiego del bruciatore a gas automatico ed elettronico a 10 testine Spitfire, è una garanzia per le esigenze di cottura del pizzaiolo. Inoltre, un'ulteriore sicurezza è data dall'utilizzo del Sistema RHS (Recycling Heating System) che permette il recupero e lo sfruttamento del calore in eccesso, facendolo circolare ad altissima temperatura sotto il piano cottura, senza aggiuntivi costi di consumo. Infine, il pannello di controllo semplice e affidabile, consente di controllare facilmente tutte le funzioni del forno tra cui la temperatura di cottura, la velocità di rotazione del suolo, il tempo di cottura e la temperatura del Sistema RHS. cod 53041

Refrattari Valoriani
via Caselli alla Fornace 213 - 50066
Reggello (Fi) - Tel 055 868069
www.valoriani.it

Electrolux Professional protagonista alla Coppa del mondo della gelateria

Ancora una volta l'azienda è stata **scelta come Platinum sponsor della competizione**, che si terrà dal **20 al 23 gennaio in occasione di Sigep 2018**, il Salone internazionale **dedicato al mondo del dolciario artigianale**

Dodici nazioni si contenderanno l'8ª edizione della Coppa del mondo della gelateria, esibendosi sulle postazioni di lavoro equipaggiate con le attrezzature best-in-class messe a disposizione da Electrolux Professional, ormai sponsor consolidato della manifestazione e azienda sempre attenta a soddisfare e anticipare le esigenze degli chef, ma anche dei pasticceri e dei gelatieri professionisti. Saranno infatti a disposizione delle squadre concorrenti le soluzioni Electrolux dedicate al mondo della refrigerazione e della preparazione dinamica, come abbattitori di temperatura, frigoriferi, freezer e mescolatrici planetarie.

Diego Crosara, team manager della squadra che due anni fa si è aggiudicata la 7ª Coppa del mondo della gelateria, ha dichiarato all'indomani della vittoria: «Le apparecchiature Electrolux sono state di fondamentale importanza nel permettere alla nostra squadra di aggiudicarsi il titolo di Campione del mondo. Senza la catena del freddo messa a disposizione da Electrolux Professional sarebbe stato impossibile realizzare le nostre creazioni in un lasso di tempo così ridotto e in una situazione di stress elevata, tipica delle competizioni».

Ancora una volta, dunque, gli organizzatori della competizione hanno scelto Electrolux Professional come partner tecnico per la sua affidabilità e competenza, come afferma **Giancarlo Timballo**, presidente della Coppa del mondo della gelateria: «Con Electrolux la Coppa del mondo della gelateria può contare su uno dei brand più interessanti per esperienza e qualità del nostro territorio, uno sponsor sinonimo di affidabilità e professionalità, in grado di assicurare precisione ed efficienza con le innovative attrezzature per gelateria e pasticceria. Per questo motivo abbiamo confermato anche per il 2018 Electrolux Professional come sponsor platinum della Coppa del mondo della gelateria». cod 53319

Electrolux Professional
viale Treviso 15 - 33170 Pordenone
Tel 0434 3801
www.professional.electrolux.it

You
Tube

Il 2017 è stato l'anno ... della padella!

Se esiste uno **strumento di cottura irrinunciabile**, quello è **la padella**. La padella è il luogo **dove un cibo ne incontra altri**, dove le materie prime si fondono dando vita **a piatti unici**

Baldassarre Agnelli premiato da Giorgio Palmucci, presidente Associazione italiana Confindustria alberghi, durante il Premio Italia a Tavola (Firenze, aprile 2017)

Chef Awards premia Pentole Agnelli per i suoi 110 anni di Made in Italy (Milano, maggio 2017)

Spadellare è il gesto che più di tutti definisce la cucina italiana nella sua prima e inconfondibile caratteristica: la dinamicità. Da qui Pentole Baldassare Agnelli ha dato vita al progetto culturale e gastronomico #NONTOCCATEMILAPADELLA, naturale evoluzione della filosofia che da oltre un secolo contraddistingue l'azienda bergamasca: "ogni cottura vuole il suo strumento diverso per forma e materiali". E in occasione del 110° anniversario dell'azienda, i tanti "grazie" del mondo professionale sono diventati veri e propri momenti di festa.

Partiamo dall'ultimo appuntamento che si è tenuto a Napoli: in occasione del Congresso annuale, la Federazione italiana cuochi ha premiato Pentole Agnelli "per i 110 anni al fianco degli chef professionisti". E anche la nostra testata, lo scorso aprile, in occasione del "Premio Italia a Tavola" a Firenze, ha voluto sorprendere l'azienda con un riconoscimento speciale.

Trasversali i riconoscimenti all'azienda bergamasca ambasciatrice del Made in Italy in questo anno importante. Paolo Mieli, storico e già direttore del Corriere della sera, dal palco del Festival dei Due Mondi di Spoleto (Pg) ha raccontato il traguardo ultracentenario. E un altro importante tributo è arrivato, sempre durante il festival umbro, dall'Università dei Sapori. Poi è stata la volta di Città di Castello (Pg), che ha visto Paolo e Baldassare Agnelli intervistati durante il Festival delle Nazioni da Giuliano Giubilei.

E se "Tempo di Libri" è stata l'occasione per tornare a parlare del Manuale sugli strumenti di cottura, l'Huffington Post e Il Venerdì di Repubblica hanno celebrato il Museo della Pentola. E poi Italia Oggi, che ha riportato alla luce oltre un secolo di réclame. 110 anni, sì, ma anche il 70° di Baldassare Agnelli.

Non c'è dubbio, il 2017 ha visto Pentole Agnelli spegnere tante candeline. E nel 2018 sarà ulteriormente impegnata nei suoi processi creativi e produttivi, capaci di consolidare la solida reputazione e affidabilità conquistata in 110 anni al servizio dei cuochi. cod 53413

Pentole Agnelli
via Madonna 20 - 24040 Lallio (Bg)
Tel 035 204711
www.pentoleagnelli.it

Novità e collaborazioni nel 2018 di Pavoni Italia

Cuore, **passione** e **prestigiose collaborazioni** sono la formula vincente del **Catalogo Collezione 2018 di Pavoni Italia**, che sarà a **Sigep** con un **ampio stand** che saprà coinvolgere il pubblico con **dimostrazioni live e ospiti**

«Passione e forza si alimentano a vicenda: senza l'una verrebbe meno anche l'altra», afferma Corinna Raineri Pavoni, presidente di Pavoni Italia. «E sono la forza e la passione che ogni giorno guidano il nostro lavoro, ci spingono a migliorare, ad innovare e ci aiutano ad andare sempre avanti». Questi valori hanno ispirato l'azienda nella realizzazione della Collezione 2018, ricca di tante novità, tutte destinate al professionista del dolce e della ristorazione. Una gamma di prodotti che spazia dal cioccolato ai dessert da cottura e surgelazione, fino alle attrezzature, ai colori e alle materie prime.

Tante novità per quanto riguarda gli stampi in silicone, prodotti progettati per soddisfare al meglio le esigenze dei professionisti con uno sguardo puntato alle ultime tendenze del design.

Antonio Bachour per **Pavoflex**: con il pluripremiato pastry chef, riconosciuto nel mondo per le sue capacità interpretative e l'appassionata immaginazione delle sue creazioni, Pavoni Italia ha realizzato sette stampi in formato 300x400 mm per monoporzione. Le linee sinuose e dal raffinato gusto internazionale sono ancor più valorizzate dalla vena creativa di Bachour. Seguendo il principio di creare prodotti che aiutino a semplificare e velocizzare il lavoro del pastic-

cere, mai rinunciando al design e alla qualità, Pavoni Italia crea una nuovissima linea di stampi in silicone destinata alla decorazione dei dessert. Nasce così, in collaborazione con il Campione del mondo di pasticceria Emmanuele Forcone, la linea **Top**. Gli stampi, evocando forme naturali e nuove suggestioni, consentono ai professionisti di decorare dessert lavorando con estrema precisione, massima praticità e velocità. Decorazioni uniche capaci di valorizzare ogni creazione con giochi di volumi e texture.

Novità dal perfetto effetto 3D anche per le torte e i tronchetti della linea **Le torte di Emmanuele**, sempre firmata da Emmanuele Forcone.

Molte le proposte anche per la prossima **Pasqua**: nuovi stampi termoformati per realizzare uova e soggetti in cioccolato dalle forme sinuose e di tendenza.

Sempre per il mondo del cioccolato Pavoni Italia propone **Flychoc**, una collezione di dieci attrezzi in acciaio inox, realizzati in collaborazione con il Maestro Stefano Laghi e Filippo Re. Pensati per realizzare piume e foglie in modo semplice, veloce e razionale, garantiscono un risultato impeccabile per decorazioni in cioccolato dalle forme e dimensioni diverse da abbinare alle dolci creazioni.

Della Collezione 2018 fa parte anche **Formasil**, il progetto di Pavoni Italia realizzato col Maestro Leonardo Di Carlo. Lo stampo microforato Formasil è ideale per realizzare prodotti sia dolci che salati. Consente a pasticcieri e chef di razionalizzare il lavoro, essendo flessibile e multiuso. Nello stesso tempo è la soluzione perfetta per esaltare l'identità personale del professionista, perché ne valorizza le capacità di interpretazione e di personalizzazione del risultato. In questo modo la creatività si libera sin dalla struttura di base, non solo nella decorazione. Un prodotto semplice, veloce da usare, che consente una cottura uniforme anche dei prodotti da forno più difficili, che evita problemi di collassamento e valorizza lo sviluppo della lievitazione in altezza offrendo la possibilità di creare infinite variabili di combinazioni nelle realizzazioni: dalle tartellette alle brioche, dalla tortina classica a quella più moderna. Una vera tradizione in evoluzione dai risultati perfetti!

Arricchita anche la gamma di stampi della linea **Gourmand**, sviluppata con il giovanissimo talento Paolo Griffa, con due nuove spirali ovale e triangolare. Dolce o salato, caldo o freddo, creme o mousse, flan o biscotti, tutto può essere modellato, reso regolare e impeccabile.

Gli stampi in silicone Gourmand consentono ai professionisti di preparare ottime basi di partenza e di guarnire o personalizzare le proprie creazioni con facilità, in modo veloce, con estrema precisione e con le giuste quantità. L'éclair sarà un gioco! Con i nuovi tappeti sagomati in silicone microforato e antiaderente, che facilitano la distribuzione ottimale del calore e permettono all'impasto di aggrapparsi per uno sviluppo in altezza e una perfetta cottura del prodotto, si potranno creare éclair perfetti sotto ogni punto di vista. Infine tra le attrezzature, Pavoni Italia propone **Covering**: due coperchi, in due altezze (55 e 85 mm) abbinabili al vassoio Tray o alle tradizionali teglie in formato 60x40 cm. Inalterabili, inseribili e sovrapponibili, evitano la condensa nello stoccaggio in frigoriferi abbattitori.

cod 52972

Pavoni Italia
via Enrico Fermi - 24040 Suisio (Bg)
Tel 035 4934111
www.pavonitalia.com

AquaStream
La carta anti intasamenti

L'esperienza Lucart Professional non parte solo dall'innovazione tecnologica di processi industriali ma soprattutto dall'**ascolto delle necessità del mercato**, attraverso il **contatto quotidiano con la filiera distributiva**

Ogni realtà ha necessità specifiche o basate sulla propria sensibilità alle tematiche ambientali, o sugli elevati standard di servizio che si desidera offrire all'utente finale oppure su caratteristiche particolari della struttura. Basti pensare a treni, navi, campeggi e stabilimenti balneari: cosa hanno in comune questi target? Il rischio di intasamenti dovuti a tubature dei wc strette, tortuose, con poca pendenza o assenti. Questi intasamenti comportano notevoli disagi quali servizi igienici fuori servizio, clienti insoddisfatti ed onerosi costi di intervento.

Dall'esperienza Lucart Professional nasce "AquaStream", la linea di prodotti tissue che previene efficacemente l'intasamento dei wc. La gamma completa di carte igieniche AquaStream mantiene inalterate le caratteristiche di morbidezza e consistenza dei migliori prodotti Lucart Professional, pur garantendo una dissolvenza a contatto con acqua in 7" (valore medio delle misurazioni effettuate sulle referenze della gamma di carte igieniche AquaStream, in conformità allo standard AFNOR Q34-020; test effettuato nei laboratori Lucart utilizzando un rotolo di carta igienica dallo strappo di dimensioni 11x9,5 cm), "plus" specificatamente studiato per quelle realtà con tubature strette, tortuose o con poca pendenza, e in più aerei, navi, treni, campeggi e stabilimenti balneari.

La gamma di asciugamani piegati e in bobina AquaStream, dalle ottime performance di assorbenza e resistenza, si dissolve in alcuni secondi a contatto con acqua ed è dedicata a quegli ambienti in cui il lavandino è posizionato in prossimità del wc, con il rischio che l'asciugamano venga gettato erroneamente nello stesso.

AquaStream, la carta anti intasamenti che si dissolve in pochi secondi: un ulteriore passo avanti dell'innovazione firmata Lucart Professional.

cod 53141

Lucart
Zona Industriale - 55023 Diecimo (Lu)
Tel 0583 83701
www.lucartprofessional.com

FOOD TECHNOLOGY

Il pane tra ieri e oggi

Tecniche e tendenze dell'arte bianca

Gli **ingredienti** e le **tecniche di lavorazione** ci dicono tutto sulle **abitudini alimentari e di vita** e indicano come l'uomo vede il cibo e sé stesso **a seconda delle tendenze** e dei f**enomeni sociali del momento**, tra "moda" e salutismo

Con **Massimo Maiorano**, esperto maestro panettiere da oltre 40 anni, titolare de La Forneria in via Giorgio de Grassi a Napoli, attento alle tradizioni e alla ricerca costante di innovazioni nel settore dell'arte bianca, abbiamo ripercorso l'evoluzione della produzione del pane negli ultimi 40 anni: da come si è raccolta l'eredità delle grandi produzioni del dopoguerra a come si è giunti agli attuali stili di produrre e consumare il pane nelle famiglie italiane.

La domanda forse è troppo ampia, ma vogliamo iniziare d'impatto: cosa è cambiato da ieri ad oggi, nel produrre il pane?

di Giovanni Romito

La prima considerazione da fare è di natura meccanica. Un tempo l'impasto era lavorato a mano e quindi subiva una minore ossigenazione. Questo dava luogo a pani più compatti, con minori "occhiellature" rispetto a i pani impastati meccanicamente. Forse questo è un aspetto positivo che caratterizza il pane di oggi rispetto a quello di una volta.

Per quanto riguarda invece la composizione degli ingredienti?

Il pane ha visto modificarsi nel corso dei decenni la composizione del proprio ingrediente principale: la farina. Oggi mangiamo farina bianca e la consideriamo la farina normale, quella che diamo per scontato, per intenderci. Tuttavia nessun consumatore sa che la farina bianca non è la farina perfetta e per certi aspetti è la peggiore. Basti pensare che un tempo, prima dell'introduzione delle tecniche di separazione del chicco dall'involucro esterno, si consumava solo ed esclusivamente farina di colore giallastro, farina "integrale" diremmo oggi. I mulini moderni sono capaci di separare il chicco dall'involucro, la cosiddetta crusca, prima vittima della raffinazione delle farine. Il risultato è che oggi del grano, utilizzando per lo più farina bianca, consumiamo solo la parte amidacea, con conseguenze importanti sulla dieta e sull'alimentazione.

Rispetto alle strutture e agli utensili, come è cambiata la situazione?

La prima considerazione riguarda i forni. Un tempo erano tutti di forma circolare, mentre oggi, per questioni logistiche, i forni sono quadrati. La forma rotonda dei forni garantiva assenza di tiraggi e correnti all'interno della camera. Oggi questa necessità è stata sopperita dall'elettronica e dunque dalla possibilità di termoregolare i forni e stabilire le temperature costanti in ogni periodo dell'anno. Basti pensare che un tempo fare il pane in determinati giorni troppo caldi e umidi o troppo piovosi era un grande azzardo e spesso si potevano perdere per alterazione intere notti di lavoro. Forse per questo, un tempo si aveva la buona abitudine, oggi persa, di segnare con una croce tutti i pezzi di pane, in segno di riconoscenza per la buona riuscita della produzione. Anche i frigoriferi oggi offrono la possibilità di regolare la lievitazione per evitare brutte sorprese al risveglio. Un tempo i fornai andavano a letto con la paura che i panetti crescessero male. Oggi è facile, forse troppo comodo, ottenere un buon pane, e questo ci sta facendo perdere l'importanza e la percezione della bellezza di un dono così bello.

Come sono cambiate le abitudini dei consumatori?

La prima considerazione da fare riguarda la pezzatura del pane, strettamente connaturata alla qualità dello stesso. Mi spiego: un tempo il pane aveva una minore percentuale di amido, proprio perché non veniva eliminata la crusca. Questo dilazionava la depauperazione del prodotto consentendo una più lunga conservazione del pane e dunque la vendita di pezzature di grandi dimensioni. Basti pensare che fino a 50 anni fa le famiglie compravano 4 chili di pane in un solo acquisto. Oggi che la farina è bianca e l'amido è preponderante, la vita media del pane si è accorciata tantissimo in quanto l'amido interagisce con l'acqua. Questo, unito anche alla riduzione dei nuclei familiari, porta all'acquisto di pezzature di minori dimensioni, con conseguenze sul costo del packaging e ovviamente dei trasporti. Un tempo il pane si conservava negli armadi avvolto nelle coperte, proprio per evitare che l'amido entrasse a contatto con l'acqua contenuta naturalmente nell'aria. Oggi il pane si conserva in luoghi momentanei e spesso, già in serata, non può più essere consumato.

Il carattere simbolico che oggi riveste il pane è radicalmente cambiato?

Che significa oggi il pane per l'uomo? Come dicevo prima oggi il pane è

Massimo Maiorano

meno buono per certi aspetti, ma ovviamente più facile da ottenere, come tutte le cose della vita ormai. A portata di mano ma meno saporito. In questo senso sono molto contento dei giovani fornai che stanno recuperando le farine gialle ricche di crusca e le farine originarie del nostro Stivale, spesso abbandonate per dar luogo alle produzioni industriali.

E per te oggi il pane cosa significa?

Quando ero piccolo, nel quartiere napoletano di Pianura, dove risiedo e lavoro, vi era un celebre venditore di farina, detto in dialetto "Gino e' Paolo". Il pane si lavorava con le mani e si lasciava riposare in tavole di legno. Oggi quel produttore è cresciuto e si chiama Mepa, un punto di riferimento in Campania per le farine. Insieme stiamo cercando di innovare e tenere alta allo stesso tempo la bandiera della tradizione. cod 53096

Sempre più farine per pizza e dolci

Molino Grassi anche quest'anno parteciperà a **Sigep (a Rimini dal 20 al 24 gennaio)**, dove **organizzerà dimostrazioni** e **incontri con esperti dell'arte bianca**. Tre le **novità in arrivo**, che completeranno la gamma

Nel padiglione D5 allo stand 076 vi aspettano grandi protagonisti del settore: Ezio Marinato con i suoi pani al lievito madre, Ezio Rocchi e la sua focaccia ligure, Cristian Zaghini e le pizze con diversi impasti e fermentazioni. Accanto a loro ci saranno altri professionisti che ogni giorno si esibiranno in showcooking in vari momenti della giornata. A Sigep uno spazio sarà dedicato al senza glutine con il responsabile della linea Antonio Pavanelli. Dopo anni di ricerche e prove - con due referenze, una dedicata a pane e pizza, l'altra alla pasta - il preparato gluten free di Molino Grassi è uno dei prodotti più apprezzati e con la migliore resa nel panorama del senza glutine.

Tra le altre novità che da quest'anno completano la gamma di farine: "Frolla" e "Panettone" per la pasticceria e la farina "H16" per la pizzeria. Frolla e Panettone aggiungono alle referenze per la pasticceria una farina più debole (Frolla) e una più forte (Panettone). La farina Panettone è stata messa a punto grazie all'aiuto tecnico di Ezio Marinato, da sempre consulente del molino per i lievitati. La farina H16, invece, si inserisce nella gamma pizzeria ed è una farina intermedia tra l'H12 (circa 12 ore di lievitazione) e l'H24 (oltre le 24 ore di lievitazione). Per i consumatori finali, una piacevole sorpresa sarà la linea "Campi Bio": 11 referenze biologiche che spaziano dalla farina 0 all'integrale, fino al farro Monococco.

Farine grandi protagoniste, dunque, in particolare i Grani Antichi di filiera Molino Grassi, con cui si ottengono prodotti eccellenti per gusto, profumi e sapori. Una gamma, quella dei grani antichi, in continua evoluzione e ricerca: oltre a Miracolo, Virgilio, Ardito, Fiorello e Semola Cappelli dal prossimo raccolto, grazie alla collaborazione con storici agricoltori come Claudio Grossi, verranno recuperate altre varietà antiche.

La ricerca di Molino Grassi in questo campo è stato un passo naturale del rapporto collaborativo che ha sempre avuto con gli agricoltori e grazie agli agronomi che hanno seguito negli anni le filiere di grani particolari.

Molino Grassi, inoltre, è il molino di riferimento di Fico Eataly World, il più grande parco agroalimentare al mondo inaugurato a Bologna il 15 novembre. All'interno del parco è stato installato un mulino a pietra che macina una speciale miscela di grani antichi.

cod 53011

Molino Grassi
via Emilia Ovest 347 - 43126 Parma
Tel 0521 662511
www.molinograssi.it

Uno sguardo al passato

Il **2017 di Molino Piantoni** è stato un anno pieno di **grandi novità**, fatto di **innovazione**, **rinnovamento**, **lancio di prodotti professionali** e **partecipazione da protagonisti a fiere** di settore nazionali e internazionali

Durante l'anno Molino Piantoni ha avuto modo di consolidare la sua filosofia di collaborazione con altre realtà per migliorarsi, innovare e dar vita a nuovi eccezionali prodotti.

L'unione fa la forza

È il caso della collaborazione tra Molino Piantoni, Franco Pepe (Maestro della Vera Pizza di fama internazionale) e l'Università di Brescia. Questo mix di saperi ha portato alla creazione della pizza Nativa, presentata la scorsa estate nell'esclusiva location de L'Albereta Relais & Châteaux. Un capolavoro di gusto a base di farina di monococco, un antico cereale riscoperto e valorizzato grazie al grande lavoro di Molino Piantoni e Università di Brescia. Il topping, totalmente vegetariano e vegano, è stato realizzato da Fabio Abbattista.

Prodotti d'eccellenza

Molino Piantoni racconta la storia di 5 generazioni di appassionati che si sono susseguite alla ricerca della qualità, della bontà e dell'innovazione tecnologica per realizzare farine professionali d'eccellenza che oggi portano in tavola prodotti pieni di gusto, sani, fragranti e genuini.

Tra le novità del 2017 troviamo la linea Miscele Piantoni, risultato di anni di ricerca sviluppata e perfezionata nel tempo, per realizzare pani speciali di qualità e pizze croccanti o soffici. Troviamo anche La SenzaGlutine, miscela priva di glutine in due varianti (Pane pizza soffice e dolci, Pizza Crust) per realizzare prodotti facili da lavorare, adatti alle persone intolleranti o allergiche al glutine, con gusto e aroma eccezionali.

Appuntamento a Sigep 2018

Giunto alla 39ª edizione, il Salone internazionale riminese conferma la sua leadership internazionale come fiera dedicata ad operatori professionali di tutto il mondo, in particolare nel settore dell'arte bianca, nello specifico pizza e panificazione.

In questo scenario, Molino Piantoni giocherà un importante ruolo da protagonista, introducendo le sue ultime ed esclusive novità di prodotto dedicate ai professionisti, alternando momenti di presentazione ad esibizioni, showcooking e realizzazioni culinarie da parte di maestri dell'arte bianca.

cod 52297

Molino Piantoni
via Cologne 19 - 25032 Chiari (Bs)
Tel 030 711001
commerciale@molinopiantoni.it

Imparare i segreti dei Maestri di farine all'Accademia di Molino Colombo

L'Accademia della farina 1882 di Molino Colombo è un **moderno laboratorio** dotato di una sala multimediale con le più **moderne tecnologie**. Ospita **corsi di formazione per panificazione**, **pasticceria**, **pizzeria** e **cucina**

Un luogo d'incontro dove i Maestri di farine di Molino Colombo possono venire a contatto con panificatori, pizzaioli, pasticceri e chef per realizzare dimostrazioni, masterclass ed eventi. L'Accademia è uno spazio dove poter accrescere e migliorare le proprie conoscenze, comprendere al meglio le caratteristiche uniche delle farine, confrontarsi sui temi legati al marketing e alle nuove tendenze in grado di creare valore per le attività, e per poter toccare con mano la passione, l'amore e la cura dei dettagli che contraddistinguono la filosofia produttiva dell'azienda, la cui mission è creare valore, coniugando l'antica arte molitoria con le più moderne tecnologie produttive, alla continua ricerca dell'innovazione, senza mai dimenticare le proprie radici. L'Accademia della farina 1882 è un luogo dove poter testare le produzioni Molino Colombo, ma soprattutto sviluppare insieme ai migliori professionisti del settore la ricerca di prodotti sempre più innovativi, in grado di fornire idee e prodotti che rispondano alle nuove esigenze della scienza della nutrizione e ad un consumatore sempre più esigente.

L'Accademia si avvale di team di collaboratori per ogni settore, di cui fanno parte per la panificazione il Maestro Josè Consolandi, per la pasticceria il Maestro Maurizio Bonanomi, per il settore pizzeria il Maestro Teodoro Chiancone.

La sala multimediale con i suoi 100 posti a sedere si presta anche all'organizzazione di eventi in grado di divulgare i valori fondanti della filosofia produttiva e aziendale. Nei programmi del 1° semestre 2018 verranno approfonditi i temi di attualità legati sia ad aspetti prettamente tecnici sia legati ad aspetti più inerenti al marketing, all'utilizzo di farine scure e naturalmente alla divulgazione della rivoluzionaria tecnologia denominata "Farina Intera", che permette di ottenere farine bianche con caratteristiche salutistiche superiori persino rispetto alle farine integrali attraverso una riduzione dell'impatto glicemico del 50% grazie alla fibra solubile presente in forma immediatamente biodisponibile. cod 53460

Molino Colombo
via Edison 34 - 23877 Paderno d'Adda (Lc) - Tel 039 9515129
www.molinocolombo.it

MEIKO
The clean solution
Benvenuto nel paradiso del lavaggio
Una lavastoviglie che funziona in modo rapido e senza fatica come per magia – quasi come in paradiso. Benvenuti nel mondo della tecnologia di lavaggio professionale made by MEIKO. Gli esperti in soluzioni brillanti di lavaggio e igiene presentano, con la M-iClean H , l'evoluzione del lavaggio di stoviglie, ora non solo confortevole ma anche sostenibile e ad alta efficienza. Venitelo a scoprire di persona.
www.meiko.it/paradiso-del-lavaggio
Sigep
39° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè
MEIKO a Sigep, Rimini
20-24 Gennaio 2018
PAD. B1 - STAND 054

Dallagiovanna in tour con Iginio Massari

"Meet Massari" è il **nuovo format** che prevede nel 2018 **tre incontri riservati ai professionisti**, che si terranno in splendide location a **Milano**, **Roma** e **Napoli** e uniranno la **migliore pasticceria alle farine Dallagiovanna**

Pierluigi Dallagiovanna con Iginio Massari

Non ha certo bisogno di presentazioni il Maestro Iginio Massari: autorità nel mondo dell'alta pasticceria, guru dei lievitati, insegnante nelle migliori scuole d'Italia e volto mediatico tra i più amati. Dal 2017, Massari e Molino Dallagiovanna hanno iniziato un percorso di collaborazione che ha già dato vita a una nuova rivoluzionaria farina: "Rinfresco". Per rinfrescare, appunto, il lievito madre. Con il Maestro Achille Zoia, amico e collega storico, Iginio Massari è stato nominato Dallagiovanna Ambassador e ora è pronto per la nuova avventura con il molino.

Da annotare anche l'appuntamento con il molino emiliano alla prossima edizione di Sigep. Nel padiglione B5 allo stand 069 verrà allestito un nuovo spazio dimostrazioni: un vero e proprio palco per mostrare tecniche e lavorazioni nell'ambito di un appassionante showcooking continuo aperto al pubblico.

La pasticceria, oltre a Massari e Zoia, vedrà anche il contributo dei Maestri Denis Dianin e Fabio Del Sorbo. Giancarlo De Rosa delizierà i palati con i suoi pani speciali, mentre Salvatore Polo e Antonio Fusco si dedicheranno invece alla pizza, vera protagonista di questa edizione: fritta, napoletana, pinsa, pala e gourmet. C'è solo l'imbarazzo della scelta!

E sul fronte pasta, ecco lo chef Walter Zanoni, sempre alla ricerca dell'abbinamento perfetto e delle migliori tecniche di cottura e impasto. Non mancheranno "I Maestri del Senza Glutine", con la nuova miscela per Crepes, Waffles e Pancackes, dimostrazioni di sapori raffinati e ricette sfiziose.

Un Sigep molto intenso che vedrà anche la premiazione dei vincitori del concorso "Tritordeum Italia: la terra e i suoi frutti", evento condotto in partnership con Tomato Farm e in collaborazione con Dolcesalato. Infine, anche in questa edizione torna l'appuntamento con le sfumature di gusto di "Aperitivo a Colori", dove i Maestri Dallagiovanna lavoreranno in sinergia con un bartender, per proporre nuove esplorazioni di food pairing.

Presso lo stand Dallagiovanna saranno sei i nuovi prodotti sotto i riflettori: Rinfresco, per il lievito madre, Oltregrano per pinsa romana, Oltregrano per pizza in pala, Lievito e Miscela senza glutine per crêpes, waffles e pancake. cod 53126

Molino Dallagiovanna
via M. del Pilastro 2 - 29010 Gragnano Trebbiense (Pc) - Tel 0523 787155
www.dallagiovanna.it

Storione

Piace a casa e al ristorante

Nel 2016 in Italia sono stati venduti oltre **140mila kg**, con un **+2% nel primo semestre 2017**. Pesce **senza lische**, dal **sapore delicato** e con **grandi qualità nutrizionali**, sta **crescendo rapidamente**, **scelto da numerosi cuochi**

Eccellenza della gastronomia ittica fin dall'antichità, lo storione è maggiormente conosciuto come il pesce del caviale, ma la sua carne è altrettanto preziosa per i valori nutrizionali (alto contenuto proteico e ricchezza di Omega 3), per la sua consistenza, l'inconfondibile colorazione chiara e la delicatezza del suo sapore che ne fanno un alimento sano.

«La filiera produttiva è totalmente controllata», spiega il biologo **Mario Pazzaglia**, responsabile ricerca e sviluppo di Agroittica Lombarda, azienda italiana che vanta il più grande allevamento di storioni d'Europa. «Lo storione bianco nasce nei nostri allevamenti di Calvisano (Bs) dove abbiamo creato un ambiente il più possibile simile a quello naturale degli storioni. Oltre ad alimenti specifici, i nostri storioni - precisa Pazzaglia - si nutrono di crostacei e molluschi: questo permette di migliorare sia la sostenibilità produttiva che la qualità delle carni».

I consumatori conoscono ancora poco lo storione bianco e non sanno che se da un punto di vista nutrizionale ha tutte le benefiche proprietà del pesce, presenta anche la versatilità di preparazione della carne bianca, con tempi di cottura molto rapidi.

«Caratteristica molto interessante rispetto ad altri prodotti ittici - aggiunge il biologo Pazzaglia - è il vantaggio di poter consumare lo storione crudo, grazie alla filiera italiana totalmente controllata, senza necessità dell'abbattimento termico per l'inattivazione dei parassiti (in quanto non presenti nell'ambiente di allevamento), questo consente di congelare il prodotto eventualmente avanzato, cosa che non sarebbe possibile con uno precedentemente abbattuto. Peraltro - conclude - a differenza di altri pesci, il congelamento non comporta una perdita qualitativa e la polpa mantiene la sua caratteristica compattezza».

Interessanti i dati sulle vendite di storione bianco in Italia e nel resto d'Europa. Nel primo semestre del 2017 (dati Agroittica Lombarda) solo in Italia ne sono stati venduti all'incirca 81.636 kg. Un segnale positivo è che lo storione arriva sulle tavole degli italiani non solo attraverso il mondo della ristorazione (le vendite Horeca ammontano al 41%), ma anche come scelta diretta del consumatore, che può trovarlo sia negli store che nella grande distribuzione (59%). cod 53222

Calvisius
via Kennedy - 25012 Calvisano (Bs)
Tel 030 9686991 - www.calvisius.com

Dal produttore... alla tavola

Quattro giovani imprenditori decidono di **scommettere sul proprio territorio** e di **promuoverne i prodotti genuini**, fatti secondo tradizione. È così che nasce ai piedi della valle dei Picentini il **Caseificio Ponte Molinello**

Nata inizialmente come allevamento bufalino, l'azienda si trasforma dopo qualche anno in caseificio annesso all'allevamento realizzato presso un antico casolare con ampi spazi verdi attrezzati e un simpatico parco giochi. L'azienda vera e propria, invece, si estende su circa 60 ettari, molti dei quali destinati alla sola coltivazione di foraggi per l'alimentazione delle bufale.

L'allevamento di circa 450 capi bufalini gode di ampie stalle coperte e di numerosi ettari di prato per il pascolo. Importante è inoltre il "benessere animale" e la presenza tra i soci di un dottore veterinario garantisce una razione alimentare costituita da foraggi prodotti direttamente in azienda e da mangimi altamente selezionati per il fabbisogno proteico.

Il Caseificio Ponte Molinello è specializzato in prodotti realizzati rigorosamente con latte di bufala dell'azienda che, lavorato immediatamente dopo la fase di mungitura, non perde le importantissime qualità nutrizionali. I prodotti realizzati con tecniche artigianali e seguendo l'antica ricetta (caglio, sale e latte di bufala), come mozzarella, formaggi freschi o stagionati, formaggi farciti e tantissime altre prelibatezze, vengono serviti direttamente dal produttore al consumatore. Inoltre, la lavorazione interna all'azienda avviene nel rispetto di tutte le norme Haccp, garantendo così ulteriormente la genuinità dei prodotti.

Punta di diamante è il "Fiore di Bufala", una mozzarella farcita con panna e ciliegine che se chiusa può sembrare una classica mozzarella, aperta ha l'aspetto di un fiore.

Tra le numerose azioni messe in campo per garantire la genuinità sia della materia prima utilizzata (latte di bufala) sia del prodotto finito, l'azienda ha aderito a QR code Campania, un progetto che offre ai consumatori una maggiore trasparenza sui prodotti alimentari e dà la possibilità alle aziende di assicurare la salubrità dei prodotti. cod 53317

Caseificio Ponte Molinello
loc. Malche 2/A - 84090 Giffoni
Sei Casali (Sa) - Tel 089 883444
www.pontemolinello.com

La dolcezza non ha più limiti!

Il "**Ricettario Torte Quella**" è lo **strumento ideale** per chi desidera **offrire una vasta scelta di dessert**, arricchendo in maniera accattivante e innovativa la **vetrina verticale in tutte le stagioni dell'anno**

La dolcezza della famiglia "Quella" entra in pasticceria con un goloso ricettario ideato dai maestri gelatieri MEC3 e dedicato alla preparazione di nove invitanti torte al cuore di Quella. Ciò che le contraddistingue è sicuramente la facilità di preparazione, grazie all'impiego di soli 3-4 ingredienti che danno vita ad un piacevole mix di consistenze.

In poco tempo, e con la sola aggiunta di panna fresca, di un prodotto a scelta tra quelli della famiglia Quella e di uno tra i nuovissimi gusti "Quella Pistacchio Crunchy", "Quell'altra Crunchy" o "Quello Crunchy", è possibile creare sei proposte uniche, dall'aspetto accattivante, che incontreranno il gusto dei golosi di ogni età.

Per una torta classica la scelta giusta è sicuramente "Quella", l'originale crema al gusto di nocciole e cacao. Se invece si desidera proporre un dessert contemporaneo e stuzzicante, "Quello", la prima crema al gusto di caramello, è di certo l'ingrediente più appropriato. "Quella Peanut", l'inimitabile crema al gusto di arachidi, è invece l'opzione ideale per chi ama l'originale mix tra dolce e salato. Avvolgente e delicata, "Quella Pistacchio" è l'alternativa da proporre agli estimatori di questo antico e pregiato frutto. La bontà del cioccolato bianco si sprigiona nella torta preparata con "Quell'altra", mentre il sapore sofisticato e deciso di "Quell'altro", ossia sua Maestà il cioccolato fondente, darà vita ad una proposta destinata ai palati più raffinati. Morbida e golosa sarà infine la torta realizzata con "Quella Milky", la crema dall'inconfondibile gusto di cioccolato al latte.

Ma le sorprese non finiscono qui... Per chi desidera innalzare ulteriormente il livello del gusto e dare un tocco di maggiore personalità alla torta, il "Ricettario Torte Quella" propone tre ricette ancora più intriganti, dove agli ingredienti base si aggiunge la bontà della pasta alla mandorla o al pistacchio. Il tutto realizzabile sempre con grande facilità e in tempi record. Che dire, non c'è che l'imbarazzo della scelta... e con tanta bontà a disposizione la dolcezza non avrà più limiti!

cod 53463

MEC3
via Gaggio 72 - 47832 San Clemente (Rn) - Tel 0541 859411
www.mec3.com

Gruppo Lucano,

tutto il gusto della tradizione italiana.

BEVI RESPONSABILMENTE.

AMARO LUCANO

NATO DALLA MISCELAZIONE
DI OLTRE 30 ERBE,
HA UN GUSTO DECISO,
EQUILIBRATO,
ADATTO A OGNI OCCASIONE.

AMARO LUCANO ANNIVERSARIO

LA SUA MISCELAZIONE ESALTA
LE NOTE ERBACEE AMARICANTI
DELL'ASSENZIO, DEL CARDO SANTO
E DELLA GENZIANA.
OTTIMO ANCHE COME BASE PER COCKTAIL.

LIMONCETTA DI SORRENTO

NASCE, SECONDO
RICETTA TRADIZIONALE,
PER INFUSIONE
DELLE PIÙ PREGIATE SCORZE
DI "LIMONE DI SORRENTO I.G.P.".

Qualità, conoscenza, tradizione e idee. Ecco i valori che rendono il Gruppo Lucano una delle più importanti realtà liquoristiche italiane. Più di cent'anni fa, la ricetta segreta dell'Amaro Lucano del Cav. Pasquale Vena ha dato inizio a tutto. Oggi, il Gruppo è affermato a livello internazionale e porta avanti la tradizione dei liquori italiani nel mondo.

lucano1894.com

Carota e Patata del Fucino Igp
Qualità e bontà dal cuore dell'Abruzzo

La **Carota dell'altopiano del Fucino Igp** e la **Patata del Fucino Igp** sono i nuovi prodotti della linea **Passione Verde Igp di Agrifood-Covalpa**, azienda di riferimento nel mondo delle **verdure surgelate**

Due prodotti di origine italiana, dalle caratteristiche naturali uniche, dedicati a chi è sempre alla ricerca di gusto, benessere e qualità. La loro denominazione d'origine e indicazione geografica protetta è garanzia delle loro qualità e della loro peculiarità: il Fucino, infatti, è una zona particolare e incontaminata nel cuore dell'Abruzzo, in cui le condizioni pedoclimatiche favorevoli permettono la coltivazione di ortaggi e verdure in situazioni ottimali, permettendo alle colture di esprimere il meglio del loro potenziale.

Il tratto distintivo della Carota dell'altopiano del Fucino Igp è il suo colore vivido, indice di un alto tasso di betacarotene, estremamente benefico per l'organismo. La sua consistenza croccante, ma mai fibrosa o legnosa, la rende amabile e perfetta come spuntino, oltre che per le preparazioni più ricercate.

La Patata del Fucino Igp beneficia del clima particolare della zona, caratterizzato da una forte escursione termica tra il giorno e la notte che permette il rigenerarsi delle colture. Per questo motivo si distingue per il suo sapore forte, pieno e deciso: indimenticabile e perfetto per qualsiasi pietanza. cod 52954

Agrifood Abruzzo
Borgo Strada 14 - 67043 Celano (Aq)
Tel 030 9981530
www.agrifood.it

Porro protagonista in gustose vellutate e torte salate

Alimento tipico del bacino del Mediterraneo, non si è riusciti ad identificarne la forma selvatica e non si hanno notizie certe sulla zona di provenienza. Da alcuni studiosi è stata ipotizzata un'origine celtica risalente al 3000 a.C. Era noto e coltivato nell'antico Egitto 2mila anni prima di Cristo. Nei secoli la coltivazione del porro passa dalla valle del Nilo all'area greco-romana, viene citato ada diversi autori e apprezzato da Nerone e Plinio per le proprietà.

Di forma allungata, cilindrica, con foglie contrapposte, spesse, di colore verde all'apice e bianco verso il bulbo, dal quale si protendono alcune piccole radici, produce dei fiori di colore bianco con forma molto simile a quella dell'aglio e della cipolla. La Francia detiene i natali delle varietà più diffuse in Europa, come l'invernale di Parigi e quello di Carentan, ma anche il Bleu de Selaise con foglie di colore verde cupo e il Solaise violet.

Del porro si mangia quasi tutto, eliminando solo le radici e le punte delle foglie. La parte bianca è quella più tenera, mentre la parte verde, ricca di fibre, è utile per insaporire brodi e per le zuppe.

Le preparazioni più comuni sono le torte salate e le vellutate, ma si possono creare gustosi primi piatti e secondi abbinandolo a formaggi, salsicce o salmone.

di Piera Genta

Il porro è un ortaggio poco calorico e ricco di fibre; le proteine sono scarse e i grassi quasi assenti; ricco di vitamina A, C e discrete quantità di quelle del gruppo B, oltre a ferro, magnesio e acido fosforico.

In Piemonte particolarmente pregiato il Porro Cervere in provincia di Cuneo della varietà porro lungo d'inverno la cui produzione è legata a metodi di coltivazione tramandati da generazioni.

cod 52940

Gluten Free Expo, successo a Rimini 9mila presenze e orizzonti promettenti

Esito positivo per la sesta edizione di Gluten Free Expo e per l'esordio di Lactose Free Expo, entrambe svoltesi alla Fiera di Rimini sotto l'egida di Italian Exhibition Group. Confermate 9mila presenze. Le due manifestazioni, organizzate da Exmedia - società del gruppo Ieg - dedicate rispettivamente al comparto dei prodotti senza glutine e a quello dei prodotti senza lattosio, si confermano il punto d'incontro privilegiato per il mercato italiano e per quello internazionale. Per il presidente di Ieg, Lorenzo Cagnoni, «Qualità e innovazione, affiancate alle dimensioni, sono la migliore testimonianza del valore di questi due prodotti. Sono manifestazioni che hanno davanti a loro una misurabile prospettiva di crescita e di sviluppo, grazie all'interesse, ancora una volta, testimoniatoci dal pubblico e dagli operatori».

Sono stati 243 i brands presenti - molti dei quali appartenenti a multinazionali - che hanno scelto di partecipare all'edizione 2017 di Gluten Free Expo e Lactose Free Expo. Da sottolineare una importante presenza estera di aziende provenienti da Francia, Regno Unito, Spagna, Germania, Repubblica Ceca, Danimarca, Olanda, Belgio, Norvegia, Romania, Groenlandia, Perù, Pakistan, Malesia e Corea (quest'ultima presente anche con un'ampia collettiva de The Korea Rice Foodstuffs Association).

Il programma di incoming per i buyers esteri è stato potenziato anche grazie al supporto di Ice - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane per la prima volta partner delle manifestazioni.

Sono stati 480 i business meeting organizzati con buyers invitati dal programma incoming provenienti da Francia, Spagna, Germania, Regno Unito, Austria, Danimarca, Polonia, Finlandia, Slovenia, Ucraina, Emirati Arabi e Russia. Da questo paese, per la prima volta, è intervenuta una delegazione di aziende del settore bakery accompagnate dal presidente dell'associazione The Russian Guild of Bakery and Confectioners. Già stati pianificati progetti e iniziative per lo sviluppo delle prossime edizioni.

A tirare le fila di questa edizione ci ha pensato Juri Piceni, amministratore delegato di Exmedia: «Ci confermiamo manifestazioni di riferimento a livello internazionale del mercato senza glutine e senza lattosio, due comparti giovani, molto dinamici, con numerose potenzialità di sviluppo e che stanno catalizzando l'interesse di un pubblico sempre più professionale e internazionale».

In occasione di Gluten Free Expo si è svolta inoltre la terza edizione di European Gluten Free Pizza Trophy organizzato in collaborazione con Pizza e Pasta Italiana. A vincere quest'anno sono stati: Busuioc Mihaela Anina con la pizza Terra Mia (crema al porro, bresaola con perle di limone, bufala, uovo cotto a freddo, chiodini e cavolfiore ripieno di formaggio spalmabile); Alessio Maione del ristorante Scacco Matto di Venaria Reale (To) e Federico De Silvestri, pizzeria focacceria Quattrocento di Marzana (Vr). Appuntamento con la prossima edizione di Gluten Free Expo e Lactose Free Expo dal 17 al 20 novembre 2018 alla Fiera di Rimini. cod 53181

Carnaroli Gran Riserva 12-18 mesi La garanzia del Distretto Riso e Rane

Il Distretto rurale Riso e Rane presenta una novità per gourmet, il Carnaroli Gran Riserva 12-18 mesi che si aggiunge al tridente di alta qualità con Carnaroli, integrale Carnaroli e Arborio. Tutti a dna controllato

di *Andrea Radic*

«È un riso che viene fatto stagionare dal momento della raccolta sino alla sua lavorazione per un periodo minimo di 12 mesi, sino ad un massimo di 18 mesi», così **Marco Magni**, direttore del distretto (**www.risoerane.eu**) descrive il nuovo riso di qualità e aggiunge: «Questo lungo riposo permette ai chicchi di riso di acquisire un sapore unico ed una maggior resistenza alla cottura, rendendola insuperabile ed esaltando così, ancor di più, una delle caratteristiche che fanno della varietà Carnaroli, la varietà migliore al mondo per cucinare risotti».

Il riso Carnaroli Gran Riserva 12-18 mesi è un riso di qualità assoluta, ottenuto dalle migliori selezioni di Carnaroli, coltivato dalle aziende agricole del Distretto rurale Riso e Rane secondo un procedimento unico e innovativo.

La produzione della semente da parte delle aziende agricole del distretto Riso e Rane è la garanzia della identità territoriale e completa tracciabilità di questo Carnaroli invecchiato, grazie alla scelta dei migliori terreni, l'adozione di pratiche agronomiche a basso impatto ambientale, la raccolta al giusto grado di maturazione unitamente a tecniche di lavorazione e di selezione del chicco tradizionali, ma all'avanguardia delle più recenti tecnologie.

«Questa selezione - aggiunge Magni - è l'orgoglio degli agricoltori del distretto e lo abbiamo denominato "riso da meditazione" in quanto cucinato secondo le più tradizionali ricette italiane, induce a meditare sulle cose buone e semplici della nostra vita, senza dimenticare il lungo percorso del riso che accompagna la storia dell'uomo e del mondo, perdendosi nella notte dei tempi».

Anche il Gran Riserva, come gli altri risi del distretto Riso e Rane, possiede il marchio "Dna controllato" che certifica mediante l'analisi del Dna che il riso contenuto nella confezione corrisponda esattamente alla varietà indicata in etichetta e garantisca, per ogni lotto, che nelle confezioni sia presente esclusivamente la varietà descritta, a garanzia del consumatore.

cod 53426

L'extravergine è un toccasana Ma bisogna saperlo scegliere

La domanda è di quelle ataviche: l'olio extravergine deve pizzicare o no? E se sì, quanto deve essere amaro e piccante? Con qualche accorgimento si può capire se si sta acquistando un prodotto buono anche per la salute, in grado di combattere i radicali liberi, ripulire le arterie dai grassi e ridurre il colesterolo nel sangue. A domande retoriche potrei replicare con risposte più o meno retoriche, ma, siccome la mia è una missione e far conoscere il vero olio extravergine è uno stile di vita, risponderò riportando dei dati salutistici importanti, confortato dalle ricerche effettuate dalle università di tutto il mondo.

Partiamo dalle basi. Quando assaggiamo un olio amaro, ma, soprattutto, piccante, siamo aggrediti piacevolmente dai fenoli, ovvero da quei composti antiossidanti presenti nell'olio extravergine. In base alla maturazione delle cultivar, prima raccogliamo e maggiore sarà la carica fenolica all'interno dell'olio una volta trasformato. Ci sono altri componenti fondamentali per ottenere un olio buono e soprattutto salutare, come la vitamina E o i tocoferoli, contenuti da un minimo di 150 fino a 250 mg per kg. Ricerche cliniche confermano la forza di questa vitamina nel combattere i radicali liberi e nel ripulire le arterie dai grassi che accumuliamo durante le nostre vite frenetiche.

Non tutti sanno che all'interno del nocciolo si nasconde lo squalene, antiossidante che si ritrova spesso nell'olio di fegato degli squali e che, oltre ad abbattere le cellule dell'invecchiamento, protegge la nostra pelle dai raggi solari e dalle radiazioni ultraviolette. Solo per non tralasciare un elemento tanto caro ad alcuni spot televisivi, vorrei citare i fitosteroli che, grazie alla loro azione preventiva, riescono a ridurre la concentrazione del colesterolo nel sangue e hanno dimostrato effetti antitumorali per lo stomaco e il colon. Per non parlare dell'acido oleico, che in natura si avvicina, per composizione, al latte materno.

In pratica, vale la pena di comprendere che un olio più persistente e più complesso, sia per ricchezza di profumi sia per forza gustativa, non solo esalterà una pietanza o un singolo ingrediente, ma ripulirà, assorbirà e aiuterà, giorno per giorno, il nostro organismo e il nostro metabolismo.

di Fausto Borella

Ricapitolando, tutti gli oli amari e piccanti sono buoni e fanno bene. Fino a un certo punto. Siamo abituati, spesso, a trovare oli che costano poco al supermercato che alla fine danno "pizzicorino" in gola. Se il profumo non è pulito, se non riscontriamo note fresche e immediate di erba, carciofo, mandorla o altre note che riconducono all'olio fatto artigianalmente da appassionati e scrupolosi olivicoltori, allora qualcosa nella raccolta o nella trasformazione e, a volte, nello stoccaggio è andato storto.

Se state per acquistare dell'olio per una cena con amici, regalo perfetto per far felici i padroni di casa, o se state per fare una scorta per l'autunno/inverno, chiedete di poterlo assaggiare. Solo così capirete se avete acquistato una spremuta di olive e, soprattutto, un toccasana per il vostro corpo. cod 53150

Vocazione all'alta qualità

I vini **Prosecco prodotti da Villa Erica** giungono dalla prestigiosa **realtà produttiva** che si dipana lungo una superficie di **oltre 60 ettari di terreni coltivati a vite** nei pressi di **Maserada sul Piave (Tv)**

Sono passati ormai 8 anni da quando il mondo del Prosecco ha rivoluzionato il modo di concepire la tutela del proprio brand. Grazie all'intervento dell'allora ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Luca Zaia, che da sempre ha avuto a cuore la sorte del Prosecco, si giunse in tempi record all'approvazione delle modifiche al disciplinare che definisce in modo chiaro il riconoscimento della Doc "Prosecco" e delle Docg "Conegliano-Valdobbiadene" e "Colli Asolani" o "Asolo" (per le rispettive sottozone storiche) partendo proprio dalla "riserva del nome".

La riserva del nome consiste nel tutelare il nome Prosecco non come varietà di uva, ma come denominazione protetta. Il vino Prosecco è quindi ottenuto solo da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Glera al quale possono concorrere, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%, i vitigni di Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), idonei comunque alla coltivazione per la zona di produzione delle uve. Queste uve destinate alla produzione del vino, poi, dovranno essere prodotte solo nelle zone di Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza. Al di fuori di questa grande area non si potrà quindi più produrre Prosecco, né in Italia né negli altri Paesi.

di Andrea Lupini

In questo panorama così importante, si inserisce Villa Erica, uno dei marchi principali di Quattroerre Group. Il Prosecco Extra Dry Treviso Doc e il Prosecco Brut Millesimato a firma Villa Erica sublimano il know-how a spiccata vocazione tradizionalista con una meticolosa attenzione per le più moderne tecnologie nella realizzazione di vini dall'ottimo livello qualitativo.

Favorita dalla posizione all'interno delle "Grave di Papadopoli", isola unica e particolare posta sul Piave appena a nord di Treviso, gli spumanti Villa Erica sfruttano appieno le condizioni pedoclimatiche di questo lembo di territorio; la grava, ossia la ghiaia, è per antonomasia un terreno dove la vite trova le sue ideali condizioni di crescita dando ai suoi frutti sapori e profumi irripetibili.

cod 52906

Distribuito da: **Quattroerre Group**
via Marconi 1 - 24060 Torre de' Roveri (Bg) - Tel 035 580701
www.quattroerre.com

Sala degustazione e confezioni regalo

Attrezzature moderne per vini premiati dalle guide: **Valcalepio Doc**, **Terre del Colleoni Doc** e **Moscato di Scanzo Docg**. Un luogo di fascino **sulle colline a nord di Bergamo**. Nuova sala degustazione e tante confezioni regalo

Il Cipresso si amplia

Dal 2018 tutti i vini saranno biologici

di *Roberto Vitali*

Dal 2003, anno della sua fondazione, l'azienda agricola Il Cipresso continua a crescere e investire nella propria attività: una scelta che sta dando buoni frutti grazie alla valorizzazione costante dei 4,5 ettari di vigneti incastonati nel cuore agricolo di Scanzorosciate (Bg), sulle colline soleggiate e ventilate della Tribulina. La passione per la terra di **Angelica Cuni** e della sua famiglia ha portato il Cipresso, che ha sede in una splendida casa del Seicento, a investire capitali nella ristrutturazione e ampliamento della cantina.

Accanto alla cantina è stato allestito un nuovo spazio espositivo in cui è possibile degustare e acquistare tutti i vini, fra cui l'ambito Moscato di Scanzo Docg "Serafino": l'annata 2013 ha ottenuto importanti riconoscimenti su tutte le principali guide enologiche. «La nostra - afferma Angelica Cuni - è un'azienda di piccole dimensioni gestita da tutti i componenti della famiglia, ognuno con il suo ruolo, con la consulenza dell'enologo Sergio Cantoni. Abbiamo investito nell'azienda agricola perché amiamo la particolarità del terroir di Scanzorosciate e siamo convinti che i vini di questo splendido angolo di Bergamasca siano destinati all'eccellenza. Dal 2018 tutti i nostri vini saranno biologici».

Il Cipresso produce anche Melardo (Valcalepio Bianco Doc), Dionisio (Valcalepio Rosso Doc), Bartolomeo (Valcalepio Rosso Riserva Doc), Alberico (spumante dolce rosso che si ottiene dalle ricche uve del Moscato di Scanzo Docg) e Celestino (Spumante Brut millesimato metodo Classico). Infine le grappe Matilde e Antonia, prodotte dalla distillazione delle vinacce del Moscato di Scanzo. Non mancano stuzzicanti golosità, come i cioccolatini ripieni di grappa di Moscato di Scanzo. Numerose ed eleganti le confezioni regalo. cod 52735

Angelica Cuni e il marito Alfonso con il figlio Cristian e la sua fidanzata Roxana

Il Cipresso
via Cerri 2 - fraz. Tribulina
24020 Scanzorosciate (Bg)
Tel 035 4597005 - www.ilcipresso.info

Le bollicine Ferrari Maximum esaltano i piatti natalizi di Alfio Ghezzi

Nel periodo delle feste, quando la montagna è al suo meglio, il carattere della cucina dello chef si esprime nella tradizione natalizia. Si valorizzano così i piatti e gli abbinamenti con le bollicine Trentodoc di casa Ferrari. Alfio Ghezzi è lo chef della Locanda Margon, due stelle Michelin, di proprietà della famiglia Lunelli. Nella sua cucina, di grande carattere, lo spirito della montagna viene declinato con grande mano.

Ecco quindi tre abbinamenti perfetti per gustare le eccellenze della Locanda Margon nelle occasioni di festa, accompagnate dalle tre tipologie della linea Ferrari Maximum, dedicata alla ristorazione. "Uovo di montagna con fonduta soffice al Vezzena e the affumicato". Equilibrio e sapore, dove l'uovo è protagonista nella morbidezza della fonduta. Lo abbiniamo a Ferrari Maximum Brut, morbido, elegante e armonioso, di notevole carattere. Sentori gentili di frutta matura e crosta di pane, con profumi fruttati tipici dello Chardonnay.

"Crudo e cotto di manzetta scottona battuta al coltello con melanzane e patate croccanti". La grande qualità della materia prima e la celebrazione delle patate, ingrediente di una montagna che Ghezzi definisce «terra non fertile come il Sud, ma ricca di ingredienti interessanti». Abbiniamola al Pinot Nero e Chardonnay, nelle percentuali del 70 e 30%, del Ferrari Maximum Rosé. Un Trentodoc dal perlage persistente, fragrante nei profumi, con un fondo appena balsamico e avvolgente di notevole complessità. Una bollicina che soddisfa appieno anche a tutto pasto, ma perfetta con il piatto di Ghezzi, dato il finale di notevole persistenza segnato da delicati sentori di lievito.

di Andrea Radic

Il terzo suggerimento dello chef è lo "Sformato di Panettone", ben abbinato alla fragranza accentuata del Ferrari Maximum Demi-sec, che nasce da un'accurata selezione di solo Chardonnay vendemmiato a mano. Un colore giallo paglierino sfavillante per questo vino armonico e di notevole personalità, con piacevoli fragranze di vaniglia che si soffermano lungamente in bocca.

cod 53410

Ferrari Trento
via Ponte di Ravina 15 - 38123 Trento
Tel 0461 972311
www.ferraritrento.it

Le Marchesine e salmone
Abbinamento imperdibile

Conosco da anni (da quando le cantine di Franciacorta erano una trentina, oggi sono circa 120) **l'azienda agricola Le Marchesine** che ha ottenuto **giudizi molto lusinghieri sulle Guide 2018**

di *Roberto Vitali*

Avviata l'attività nel 1909 dal bisnonno dell'attuale titolare, **Loris Biatta**, l'ho vista crescere con idee e azioni concrete da quando, nel 1986, ho cominciato a interessarmi di enologia. Oggi, arrivata alla quinta generazione (con Andrea e Alice, figli di Loris), è una delle più importanti realtà vitivinicole del comprensorio, con una produzione di oltre 500mila bottiglie di diverse tipologie. L'azienda anche quest'anno ha ricevuto numerosi riconoscimenti dalle varie Guide: 5 Grappoli Bibenda per il Franciacorta Secolo Novo Riserva Dosage Zero 2009; 5 Sfere Sparkle per il Franciacorta Rosé Millesimato 2012; 4 Stelle-Golden Star di Vini Buoni d'Italia per il Franciacorta Secolo Novo Riserva Dosage Zero 2009; Rosa Oro di Viniplus per il Franciacorta Secolo Novo Brut Millesimato 2010.

Se il successo di critica è quasi scontato, la novità di questi mesi è che in primavera 2018 inizieranno i lavori per l'ampliamento della cantina. Da una superficie oggi di 1.500 metri quadri si passerà a 5mila di cantina sotterranea e altri 1.800 al piano terra. «Spero sia tutto pronto nel 2019, per celebrare degnamente i 110 anni dell'azienda», afferma Loris con giusto entusiasmo. Altro record di Biatta è che il 22% della produzione prende le vie del mondo.

Eleganza, finezza e bevibilità caratterizzano tutti i Franciacorta de Le Marchesine. La dimostrazione si è avuta con l'incontro novembrino aperto a esperti e giornalisti del settore per un abbinamento tra i Franciacorta di Loris e i salmoni messi a disposizione da Gianpaolo Ghilardotti, chef e amministratore di Foodlab srl, che ha sede a Polesine Zibello (Pr), leader in Italia nella lavorazione e fornitura di ogni tipologia di salmone. Sono quattro i Franciacorta Le Marchesine che si sono aggiudicati gli ideali abbinamenti con il salmone: Satèn Docg Millesimato 2013 abbinato al carpaccio di salmone selvaggio d'Alaska Sockeye; Brut Blanc de Noir Docg Millesimato 2013 gustato con sashimi di salmone affumicato norvegese; Brut Secolo Novo Docg Millesimato 2010 perfetto con salmone norvegese marinato alle erbe, con gocce di senape in grani; Franciacorta Dosage Zero Secolo Novo Riserva 2008 abbinato alla tartare di salmone Sockeye leggermente affumicata, con avocado, crumble di cereali e pesto liquido. cod 53145

Loris Biatta

Le Marchesine
via Vallosa 31 - 25050 Passirano (Bs)
Tel 030 657005
www.lemarchesine.com

Il duo di designer Luftwerk - Petra Bachmaier e Sean Gallero - insieme a Hervé Deschamps, Chef de Caves Perrier-Jouët (foto scattata da Emma Le Doyen presso la Maison Belle Epoque di Epernay)

Perrier-Jouët incontra Luftwerk
Omaggio all'arte contemporanea

Perrier-Jouët prosegue la partnership, attiva dal 2012, con "**DesignMiami/**". A dicembre un **nuovo emozionante capitolo di questa lunga collaborazione**: un'installazione digitale opera di **Luftwerk, duo di artisti di Chicago**

Luftwerk è una collaborazione artistica tra Petra Bachmaier e Sean Gallero, artisti che utilizzano luci e colori per ridefinire e ridisegnare ambienti familiari e conosciuti in una veste del tutto inaspettata. L'ispirazione dell'opera nasce dal legame della Maison con l'Art Nouveau e crea una straordinaria reinterpretazione della filosofia dell'Eden by Perrier-Jouët. Una meravigliosa bolla che avvolge e cattura, reinventando il concetto della natura nell'era digitale.

Fin dal 2007, anno della nascita del duo, Luftwerk ha creato numerose opere d'arte, confrontandosi con i più iconici capolavori di architettura. I loro progetti del passato - tra cui le installazioni in luoghi simbolici come la Robie House e la Fallingwater di Frank Lloyd Wright e la storica Farnsworth House di Mies van der Rohe - avranno un'eco anche nell'Eden by Perrier-Jouët. Il lavoro di Luftwerk sottolinea il cambiamento naturale della luce, esplorando la sua relazione dinamica con il colore e con la percezione.

«Quando abbiamo conosciuto la Maison Perrier-Jouët - spiegano gli artisti - siamo stati immediatamente affascinati dalla lunga tradizione Art Nouveau rappresentata dall'iconico anemone di Emile Gallé. È un simbolo del legame di Perrier-Jouët con la natura, che continua a vivere nell'esperienza dell'Eden by Perrier-Jouët. Creare uno champagne è molto di più che aprire una bottiglia. È un lungo processo che richiede sia la luce del sole che l'oscurità. Per questo motivo, abbiamo voluto portare i visitatori in un viaggio, per rivelare le strutture nascoste che portano la bellezza in un flusso di luci colorate».

Il risultato sono tre reinterpretazioni contemporanee e audaci dello storico legame della Maison con l'Art Nouveau, esposte in luoghi chiave di Miami: DesignMiami/, l'Eden by Perrier-Jouët e l'aeroporto Internazionale di Miami.

cod 53120

Distribuito da: **Marchesi Antinori**
via Cassia per Siena 133 - 50026
San Casciano Val di Pesa (Fi)
Tel 055 23595 - www.perrier-jouet.com

BRILLIANT, STRONG,
UNBREAKABLE. LIKE YOU.
UNBREAKABLE
DRINK SAFE
Drink Safe è la linea di prodotti per vino, birra e cocktail che seduce senza rischi: trasparente come il vetro, ma infrangibile perché creata con tecno-polimeri di ultima generazione. Perfetta per eventi outdoor, sicura per alimenti e riciclabile.
DRINK SAFE
Visita goldplast.com e unisciti a noi anche sui social: #thisisgoldplast
GOLDPLAST
premium tableware

L'importanza di chiamarsi Pommery

All'insegna del gusto e del lusso si chiude il 2017, con i numerosi successi che il brand Pommery ha ottenuto anche quest'anno, in un continuo crescendo che conferma l'altissima qualità dei suoi Champagne. Durante il famoso Carnevale di Venezia, Brut Apanage e Grand Cru Royal Millésimé 2006 hanno accompagnato il Ballo del Doge nella sontuosa cena, ricercata interpretazione dei ricchi pranzi nobiliari del XVII secolo, per lasciare il gran finale a Royal Blue Sky, con il compito di accompagnare gli ospiti fino alle prime luci dell'alba. Con quest'ultimo Champagne, o per meglio dire con questo nuovissimo modo di brindare, nei più prestigiosi circoli di golf la primavera ha accolto la 4ª edizione della Pommery Golf Cup: dallo Sheraton Parco de' Medici Rome al Donna Fugata Golf Resort & Spa di Ragusa, quindi al Circolo Golf Villa d'Este e infine al Circolo di Rapallo.

La partnership con il Concorso d'Eleganza Villa d'Este patrocinato da BMW Group è stato il momento più significativo per la celebrazione del vero lusso. Nei più prestigiosi alberghi e resort italiani le caldissime temperature estive sono state confortate ancora una volta da bicchieri colmi di ghiaccio, riempiti con Royal Blue Sky. Per lavoro o per vacanza, all'emozione del viaggio si aggiunge oggi il concetto del "bien vivre", merito degli Champagne Pommery presenti al Ristorante Attimi by Heinz Beck presso il Terminal 3 dell'Aeroporto di Fiumicino, al Michelangelo dell'Aeroporto di Linate (Mi) e ad Orio al Serio (Bg) nel Bicook Bistrot firmato Cerea.

Ma il grande amore di Pommery è stato e rimane la tavola. Se ogni chef merita l'esaltazione della propria creatività rivolta a soddisfare i più esigenti palati, Pommery con uguale finalità propone una ricca scelta di prestigiosi Champagne tra cui eccelle le Cuvée Louise anche nelle versioni Nature e Rosé. Nasce così con la grande cucina un legame fortemente sostenuto dall'amministratore delegato Vranken-Pommery Italia, Mimma Posca, che ha concluso importanti partnership con la ristorazione d'eccellenza: Associazione Le Soste, Associazione Jre e Relais & Châteaux. Con la stessa passione, Mimma Posca privilegia l'arte nelle sue esaltanti espressioni, tra cui un concerto diretto da Placido Domingo al Teatro Alla Scala e una presenza alla Pinacoteca Ambrosiana. Proprio per questa predilezione è stato creato lo Showroom Experience Pommery che ospita vernissage e anteprime editoriali, all'insegna della cultura e dell'art de bien vivre. cod 53050

Vranken-Pommery Italia
piazza Pio XI, 5 - 20123 Milano
Tel 02 878806
www.vrankenpommery.com

Dopo la collaborazione con i cuochi, **Berlucchi** ha intrapreso un **confronto costruttivo con i sommelier Jre**, creando un **Franciacorta Extra Brut Riserva 2008** che potrà essere degustato **solo nei ristoranti dell'associazione**

Berlucchi crea una cuvée per Jre

di *Annalisa Cavaleri*

Cinquemila bottiglie per una Cuvée creata in esclusiva da Berlucchi per l'Associazione Jeunes Restaurateurs. Siamo giunti alla quarta tappa del percorso che sta unendo in un sodalizio di gusto la casa vitivinicola franciacortina e l'associazione che difende la cultura del cibo italiano.

N° 4 è stato selezionato la scorsa primavera a Palazzo Lana Berlucchi, quando una rappresentanza dei sommelier Jre ha degustato con Luca Marchini, presidente dell'associazione, e Arturo Ziliani, enologo e amministratore delegato Berlucchi, nove differenti Riserve. La Cuvée "su misura" frutto della collaborazione è un Franciacorta Riserva da uve Chardonnay (58%) e Pinot Nero (42%) della vendemmia 2008 provenienti da vigneti di proprietà a Borgonato. I vini base sono stati affinati sia in acciaio che in barrique, con parziale malolattica, per conferire consistenza e rotondità. Dopo un riposo di 96 mesi sui lieviti, al dégorgement è stata aggiunta una moderata quantità di sciroppo di dosaggio (4 grammi per litro) in modo da enfatizzare la personalità fresca e vibrante del vino.

«Sono contenta che questo matrimonio continui e diventi sempre più solido - ha detto **Cristina Ziliani** di Berlucchi - siamo fieri di questa selezione che sa regalare la giusta acidità, molta eleganza e note fresche al palato». «Come spesso accade per le cose belle, questo progetto nasce per caso - ha sottolineato Alessandro Ramagini, marketing manager di Berlucchi - nel 2011 conoscemmo una delegazione Jre guidata da Emanuele Scarello, che rimase affascinato dai nostri vini. Siamo felici che, da quell'incontro, siano nate già 4 limited edition. Ci auguriamo che questa bella collaborazione possa continuare a lungo».

«Cuvée Jre N° 4 rappresenta la massima espressione della capacità di chi fa vino e di chi lo presenta - ha detto **Luca Marchini**, presidente Jre - siamo felici che il rapporto con Berlucchi si stia sempre più consolidando: questa non è una sola partnership, ma un vero e proprio progetto arrivato oggi al quarto atto. Un plauso ai sommelier, è molto difficile valutare l'evoluzione nel medio termine di Riserve Franciacorta appena dégorgiate: loro invece hanno dato una grande prova».

Il vino ha dimostrato di essere un ottimo compagno di viaggio a tutto pasto. La prova del fuoco, pienamente superata, è stata l'abbinamento con i piatti di Daniel Canzian, chef patron del Ristorante Daniel di Milano. La Cuvée N° 4 Riserva 2008 è stato abbinata all'Uovo al vapore con uova di trota e scalogno, al risotto Exponenziale, creato occasione di Expo Milano 2015 e alla Guancetta di vitello all'olio in "versione Matisse". Tocco finale per chiudere in dolcezza il Panettone monoporzione con riso e salsa profumata allo zafferano "Omaggio a Milano". cod 53325

Guido Berlucchi
piazza Duranti 4, 25040 Borgonato
di Corte Franca (Bs) - Tel 030 984381
www.berlucchi.it

I passiti di Baccellieri mettono d'accordo Mantonico e Greco di Bianco applauditi

Autunno di premi per **Mariolina Baccellieri**, produttrice proprietaria dell'**Azienda agricola Baccellieri** sul litorale del basso Ionio reggino, a Bianco. Incetta di premi con i suoi **Mantonico** e **Greco di Bianco passiti 2013**

di *Andrea Radic*

«Dopo il Sole nella scorsa edizione per l'annata 2012, con il 2013 il Greco di Bianco si conferma vino di carattere intrigante e merita di entrare nel gotha dei vini dolci italiani; appena un passo indietro si piazza il Mantonico Passito, ma anche il rosato Violet colpisce per la sua originale espressività. I vini di Mariolina Baccellieri non saranno tutti belletto e precisione, però hanno personalita da vendere». Così Marco Magnoli descrive i vini di Mariolina Baccellieri.

E lei li ha messi d'accordo tutti, energica ed elegante nobildonna calabrese, dal Seminario permanete Luigi Veronelli alla guida Vitae dell'Associazione italiana sommelier, dai Vini Buoni d'Italia del Toruring, alla Top Hundred di Marco Gatti e Paolo Massobrio, al Concorso enologico Selezione del Sindaco. Ciascuno di questi autorevoli soggetti ha scelto uno dei due passiti del 2013 giunti ad un livello davvero alto.

Sulle coste ioniche, l'azienda agricola Baccellieri coltiva da secoli vitigni autoctoni quali il Nerello, il Mantonico e il Greco bianco di Bianco. Vigneti a livello del mare, baciati dal sole e accarezzati dalla brezza marina. Terreni calcarei, marne bianche ricche di minerali. L'azienda continua l'antica tradizione di famiglia proponendo in chiave moderna, certificata biologica, vini dai sentori unici, assolutamente identitari del territorio, destinati ad amanti e cultori del vino.

«Provo soddisfazione e grande emozione per questi risultati - commenta Mariolina Baccellieri - che significano un riconoscimento vero all'impegno e alla passione che mettiamo nel nostro lavoro. Ognuno dei nostri vini respira con noi le brezze del mare e la forza della terra, non sempre generosa, bensì a volte aspra e difficile. Ma con amore e tenacia arrivano risultati, sapori, sentori e premi».

cod 53243

Guido Berlucchi
piazza Duranti 4, 25040 Borgonato di Corte Franca (Bs) - Tel 030 984381
www.berlucchi.it

Trent'anni di Vignaioli Trentini
Artigiani del vino e fil rouge il territorio

Artigianalità, **territorio**, **qualità** e **sostenibilità** sono i valori che per il **presidente Lorenzo Cesconi** caratterizzano il **Consorzio vignaioli del Trentino** che ha **festeggiato i primi 30 anni con degustazioni e una mostra**

di *Alberto Lupini*

Una tre giorni che ha coinvolto produttori, sommelier e appassionati del vino con tre focus particolarmente esemplificativi di cosa vogliono rappresentare i vignaioli: Metodo Classico (Montagne spumeggianti) con la degustazione, guidata da Rosaria Benedetti e Roberto Anesi, neo Miglior sommelier italiano dell'Ais, di 10 elegantissime bollicine di annate e tipologie diverse, svoltasi nell'azienda Balter a Rovereto; Teroldego (L'oro del Tirolo) con la sorprendente degustazione coordinata da Fabio Giavedoni, direttore della guida Slow Wine, di 12 bottiglie, diverse per stile e annata fino a una del 1987 a cui se ne è poi aggiunta, fuori programma, una stupefacente del 1970, proposta da Barone de Cles che ospitava l'incontro a Mezzolombardo; Vino santo (La magia senza tempo del Vino Santo) dove il passito per eccellenza ricavato dall'appassimento di Nosiola di 8 produttori, anche in questo caso con annate diverse, fino alla sopresa di una del 1977, anno in cui il Vino santo si è riorganizzato dopo il declino a cui sembrava destinato, proposto anche in questo caso dalla cantina ospite Pisoni a Pergolese-Lasino, ha offerto lo spazio a meditazioni e riflessioni di Sandro Sangiorgi (Porthos). «Sono tre vini altamente rappresentativi - ha detto **Lorenzo Cesconi**, presidente del Consorzio Vignaioli del Trentino - radicati nella nostra storia, nella nostra tradizione».

E in più una mostra a Palazzo Roccabruna a Trento dove i produttori si sono divisi in modo assolutamente originale per aree tematiche, e non per stand delle cantine, cosicché tutti fossero coinvolti anche nel presentare i

Lorenzo Cesconi

vini di altre cantine, soci-concorrenti. Oltre 40 aziende, con 130 etichette circa, raggruppate come detto per temi: "Autoctonia", dove l'attenzione è stata sulle varietà autoctone che rappresentano l'unicità del territorio (Nosiola, Teroldego, Marzemino, Groppello di Revò...); "Bordò", dedicato ai tagli bordolesi e ai monovarietali da Cabernet e Merlot; "Uno ... e centomila", dove è stata proposta la "felice disuguaglianza" dei vini trentini, per citare Luigi Veronelli; "Avere trent'anni", desk gestito dai Vignaioli di nuova generazione; "I resistenti" che ha offerto spazio a quelle varietà che offrono nuove opportunità per una viticoltura sostenibile; "Territorio spumeggiante", un imperdibile luogo per testimoniare la lunga tradizione spumantistica che col TrentoDoc illumina la provincia; "Dulcis in fundo", riservata ai vini dolci e da meditazione, dal Vino Santo al Moscato Rosa.

Una scelta per festeggiare i 30 anni fatta nello stile dell'associazione, fuori da ogni retorica, puntando sul terriorio e senza coinvolgimento di istituzioni. La squadra dei Vignaioli trentini riunisce del resto un gruppo di piccoli e medi produttori a partire dal 1987, quando il mondo del vino, anche in Trentino, sembrava fare capo solo ad aziende private (che non sempre hanno vigneti di proprietà) e a cooperative. Nel 2015 ci fu la trasformazione in consorzio, che ad oggi conta circa una sessantina di aziende, i cui obiettivi sono sintetizzati nel Manifesto (vedi allegato) approvato giusto all'inizio di quest'anno e dove il valore fondante è dato dalla difesa delle tipicità, dei vitigni autoctoni e, aspetto che per i vignaioli fa la differenza, dalla lavorazione di uve coltivate in prevalenza su terreni di proprietà. Giusto ciò su cui si è insistito nelle tre degustazioni ricordate.

«Questa celebrazione, condivisa con amici, clienti, ma anche collaboratori - ha detto Cesconi - è stata anche un'occasione di riflessione sul percorso fatto finora: siamo una realtà in continua crescita. I vignaioli sono dopo tutto famiglie in cui è sempre vivo il ricambio generazionale, incessante lo scambio di contributi tra le aziende, con un'evoluzione senza fine».

Oltre a quello delle degustazioni, Cescon ha voltuto rimarcare anche il valore della mostra che ha occupato il pomeriggio e la sera del sabato. I Vignaioli si sono presentati non per azienda, ma come detto in singoli desk raggruppati per tema, presentando le diverse tipologie, varietà e parole chiave. Un'organizzazione che è un po' specchio della filosofia del Consorzio: «Mantenere da una parte lo stile della singola azienda, quella parte artistica del lavoro di ciascuno che non va assolutamente omologata. D'altra parte però individuare nella diversità d'espressione un filo conduttore, quello della territorialità. Il terrreno non l'abbiamo scelto, l'abbiamo ereditato, e questo condiziona sia il nostro lavoro che i nostri prodotti finali».

E se questo incontro è stato occasione per conoscere i Vignaioli del Trentino nelle loro peculiarità, il presidente Cesconi ha voluto ridare un conclusivo equilibrio alla bilancia vitivinicola del territorio ricordando che «noi siamo la terza famiglia della regione, la più piccola, forse quella più orientata alle produzioni territoriali. Ma c'è una forte volontà di collaborare, non è vero che le strutture più grandi sono orientate a fare un lavoro diverso. Ci sono dei fondamenti comuni a tutte le realtà del Trentino, il territorio stesso, e c'è tanta volontà di condividerne potenzialità e particolarità, trovare delle strategie per valorizzare il Trentino nella sua complessità». cod 52770

Happy birthday Franciacorta, 50 anni Glamour party per celebrare la storia

Lo storico palazzo milanese Residenza Vignale risplendeva di calde tonalità di rosso e risuonava delle note musicali e del tintinnio dei calici con cui ospiti e amici della Franciacorta hanno brindato ai 50 della Doc

Vittorio Moretti e Franco Ziliani

L'esclusivo party ha concluso i festeggiamenti, iniziati a settembre, ideati per celebrare un momento cruciale - era il 1967 - per lo sviluppo della denominazione e l'inizio di una storia che ancora oggi i produttori stanno scrivendo.

«Questo anniversario - dichiara **Vittorio Moretti**, presidente del Consorzio Franciacorta - celebra l'inizio della storia del nostro territorio. Una storia dal profondo valore simbolico, l'espressione delle idee e delle sfide che la nostra gente ha voluto intraprendere e sviluppare, raggiungendo traguardi importanti e straordinari come sono i nostri prodotti».

«Sviluppo vitivinicolo, ricerca convinta dell'eccellenza, qualità del prodotto, eleganza, raffinatezza, equilibrio - ha aggiunto Moretti - sono doti riconosciute dai nostri appassionati. All'origine di questo risultato sta la scelta dei produttori che, fin dagli anni Sessanta, hanno creduto nelle potenzialità della Franciacorta e vi hanno investito per promuoverne uno sviluppo legato alla terra. Grazie a chi ha investito nel futuro del nostro territorio e della sua autentica vocazione. Grazie a chi ne ha sostenuto questo percorso a livello istituzionale. Grazie ai tanti amici, giornalisti, partner, che durante questi anni ci hanno accompagnato in questo cammino e lo hanno reso possibile».

Dopo il discorso di benvenuto di Vittorio Moretti, affiancato dai passati presidenti del Consorzio Franciacorta presenti alla festa - Riccardo Ricci Curbastro, Claudio Faccoli, Ezio Majolini e Maurizio Zanella - e da Franco Ziliani. Le istituzioni rappresentate dagli assessori regionali all'Agricoltura Gianni Fava e alle Attività produttive Mauro Parolini. Tutti i presenti si sono lasciati conquistare dall'atmosfera unica delle sale e dalla raffinata proposta gastronomica curata dai fratelli Cerea, del ristorante tre stelle Michelin Da Vittorio che, alla consueta prelibatezza dei propri finger food ha aggiunto un pizzico di estro, con la preparazione "live" di due primi piatti, tra cui i famosissimi paccheri.

Tutti i presenti con calice alla mano, hanno trascorso una piacevole serata accompagnati da musica ed intrattenimento, brindando al raggiungimento di questo grande traguardo... ovviamente con Franciacorta. Tra gli ospiti della serata anche varie star dello showbiz, tra cui Barbara D'Urso, Simona Ventura, Massimo Ambrosini, Francesca Senette, Ludovica Frasca, Cristiano Caccamo, Mietta e Lorena Cacciatore. cod 53230

Managed by PlanHotel Hospitality Group

Enjoy Real Hospitality
Maldive

Kenya - Maldive - Mozambico - Zanzibar

diamondsresorts.com

BOLLICINE... CHE PASSIONE!

Lo spumante nelle miniere di talco

di *Piera Genta*

La miniera Paola in Val Germanasca, a 70 km da Torino, è diventata una cantina dal microambiente perfetto per la maturazione del vino, per assenza di luce, umidità costante al 90% e temperatura invariata tutto l'anno. Qui riposa per 30 mesi lo spumante Brut Eli rosè, nuovo prodotto di una piccola azienda nata nel 2010 con vigneti a Campiglione Fenile e Barge, 6 ettari in tutto. Quelle della Val Germanasca erano le miniere di talco più grandi d'Europa dove si estraeva il "Bianco delle Alpi", una varietà di talco rara e pregiatissima usata nell'industria farmaceutica, come base per i cosmetici, come additivo per migliorare la qualità della gomma e addirittura nei cibi e nella carta per creare l'effetto patinato. La miniera Paola ha cessato la produzione nel 1995 e dal 1998 è stata convertita in ecomuseo. L'estrazione del talco prosegue ancora nelle miniere più a valle.

Lo spumante Brut Eli rosè, 100% Pinot nero, 3mila bottiglie in tutto, riposa per 30 mesi in un piccolo tunnel lontano dal circuito turistico, si presenta con un piacevole rosa salmone e col perlage fine e persistente. Conquista il naso una bella intensità di frutto, fine ed elegante dove emerge la rosa canina ed il ribes. In bocca si presenta secco con una piacevole freschezza che conferisce al palato una buona persistenza e struttura.

La gamma di produzione de L'Autin, che in piemontese significa piccolo vigneto, comprende tre vini bianchi: il Pellengo ottenuto con uve Riesling, il Cupa d'or, da Sauvignon blanc e il Verbian, da un vitigno autoctono di Bibiana a pochi chilometri dalla cantina. C'è poi un rosato da bacca rossa, il Rubellus: uve nebbiolo, freisa e barbera. I rossi sono il Finisidum, ottenuto da uve a bacca rossa di diverse tipologie, El Merlu ottenuto da uve Barbera e il Gemma Vitis da Bonarda. Un passito straordinario, il Passi di Gio da un'autoctona Malvasia moscata. Per completare la gamma l'azienda ha presentato l'anno scorso l'Eli Brut, spumante metodo classico a base di Pinot nero e Chardonnay. cod 52653

Cristal Vinothèque, 20 anni di evoluzione

Pochissime bottiglie, cuvée riconoscibili per le loro etichette, brunite con particolari dorati per il Cristal Brut e con particolari bronzei per il Cristal Rosé. Sono le bottiglie della selezione Vinothèque. Casa Roederer custodisce nelle proprie cantine alcune bottiglie di Cristal da sottoporre all'influenza del tempo. Così sotto l'occhio esperto di Jean-Baptiste Lécaillon, lo chef de cave, le bottiglie della Cristal Vinothèque invecchiano evolvendo verso la maturità. Al fresco e nella totale oscurità, i vini preservano purezza e spontaneità. Lécaillon ha individuato nel 1995 il giusto millesimo per celebrare l'avventura straordinaria di alcune bottiglie, conservate per più di 20 anni nelle cantine della maison, che presentano equilibrio perfetto, complessità e armonia.

Cristal Vinothèque è disponibile in quantità molto limitate e solo in alcuni Paesi. Gli Champagne Louis Roederer in Italia sono distribuiti da Sagna di Revigliasco Torinese. Per informazioni: **www.louis-roederer.com** cod 53220

UN AUTOCTONO AL MESE

Ortrugo, vitigno bianco tipico dell'Oltrepò

di *Piera Genta*

● Appartenente alla tradizione piacentina, l'Ortrugo è un vitigno a bacca bianca presente sul territorio fin dall'epoca pre-cristiana. Le prime menzioni risalgono al 1818 quando viene citato con l'espressione "altruga". Il nome in dialetto significa "altra uva", indicando un vitigno più che altro utilizzato come uva da taglio con la Malvasia di Candia. Con questo nome compare nel Bollettino Ampelografico del Ministero dell'Agricoltura (1881). L'odierna dizione Ortrugo è utilizzata per la prima volta dal professor Toni (1927) sulle pagine della rivista "Italia Agricola".

Solo a partire dagli anni Settanta comincia ad essere vinificato in purezza divenendo in breve tempo il bianco più diffuso nel territorio piacentino. Nel 2010 la creazione di una Doc che ne contempla tre tipologie: fermo, frizzante e spumante. È coltivato quasi esclusivamente nel territorio della provincia di Piacenza ed ha una discreta diffusione nell'Oltrepò Pavese, nei comuni ai confini con l'Emilia.

Nella versione spumante e frizzante si presenta di colore giallo paglierino chiaro con note verdognole, di facile beva, accattivante, con sentori freschi e fragranti, sostenuto da una discreta acidità. La tipologia ferma evidenzia una buona base alcolica e una bilanciata sapidità e freschezza. cod 52944

DÉJÀ BU

Al ristorante Dal Pescatore la zucca incontra il Verdicchio

La festa di Halloween è ormai lontana, ma ciò che è vivo ancora oggi è il ricordo di una degustazione presso Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio (Mn), dove protagonista è stata la zucca americana con vini d'eccellenza. L'occasione di festa è un compleanno a cifra tonda nella Casa tristellata della famiglia Santini. Il menu pensato per l'occasione rappresenta un percorso nei piatti iconici del locale, compresi i mitici Tortelli di zucca. Signature-dish da sempre per Nadia Santini (affiancata con devozione dal figlio Giovanni), mantengono nel tempo la loro inimitabilità fatta di gesti sapienti, di equilibri millimetrici (amaretto, mostarda di frutta senapata, noce moscata, chiodi di garofano, cannella, chissà cos'altro oltre la zucca), la pasta tirata a regola d'arte e chiusa a caramella con il suo ripieno, il contrappunto del velo di burro e Parmigiano Reggiano. Antonio Santini si gode la sala silenziosa, calata nel rito che qui si officia quotidianamente dalla fine degli anni Venti. A precedere e a seguire altri classici inossidabili come Lumache Petit Gris della pianura con porcini, salsa di erbe aromatiche e aglio dolce, Coscette di rana gratinate alle erbe fini, Petto di faraona rosato con cipollotto candito e salsa Apicius, Torta di amaretti.

di Guido Ricciarelli

Un viaggio nella memoria introdotto dalle pregevoli bollicine franciacortine di Barone Pizzini e sviluppatosi nella profondità di varie annate del Verdicchio Castelli di Jesi Classico Riserva San Paolo Pievalta (la collegata enclave marchigiana). 2015 in bella evidenza, pieno e saporito, sempre tra i migliori della tipologia e di sicura prospettiva. Come dimostra il tonico 2010, in piena curva ascendente, solido e sfaccettato. cod 53409

Enoturismo, quando il vino è ambasciatore del territorio

I dati a disposizione ci dicono che in **Italia** sono **diversi i milioni di persone** che si sono dedicate e si dedicheranno al **piacere dell'enoturismo**. Ed è un **"popolo" destinato a crescere**

Il Belpaese ormai da decenni è frequentato da molti stranieri che vengono in Italia attirati dal sole, dal mare e dal patrimonio artistico, scoprendo fra le tante nostre ricchezze anche uno stile di vita completamente diverso dal loro e le squisitezze della nostra cucina e dell'enogastronomia. Proprio grazie al semplice fatto che la nostra cucina esige - per fortuna - vini italiani, negli ultimi anni si parla molto di "enoturismo". In questo caso è il territorio che fa la promozione ed ecco che il vino, diventa ambasciatore del territorio stesso.

Vorrei evidenziare che mai come in questo momento l'apertura globale e totale del mercato porta a nuove sfide che, se ne saremo capaci, rappresenteranno delle grandi opportunità da cogliere. La tipicità dei nostri prodotti, così come la nostra creatività, non possono e non devono temere i nuovi mercati emergenti, primo fra tutti quello asiatico. Anche la nostra ristorazione è quindi chiamata ad affrontare a viso aperto questa splendida competizione.

I tour enogastronomici in Italia sono tanti quanti le peculiarità dei territori che ne fanno parte, visto l'enorme patrimonio di vitigni che offre la nostra terra e di prodotti tipici regionali. Si tratta di un giro d'affari importante di ben 36,715 miliardi di euro quello portato dagli stranieri in Italia, secondo i dati riportati lo scorso aprile a Firenze in occasione del Premio Italia a Tavola. Ancora oggi però troppe volte, se entriamo in un locale, sia da turisti che da abituali frequentatori, e proviamo a chiedere un vino del territorio, ci viene proposta un'alternativa, un ripiego. L'enoturista o più semplicemente il classico consumatore, vuole riscoprire sapori tradizionali, sapori che hanno fatto la felicità di chi evita i fast food.

di Enrico Rota

I francesi vantano l'invenzione del termine "terroir" (termine con cui si definisce quell'insieme di fattori che vanno dall'ambiente alle tecniche di coltivazione, sino alla protezione delle denominazioni d'origine). Noi dobbiamo fin da subito amplificare questo concetto per interpretare al meglio il nostro futuro legato al mondo del vino italiano e in particolare al vino del territorio quale suo ambasciatore d'eccellenza, esasperando se è possibile le innumerevoli tipicità a disposizione senza confidare troppo nel caso e nella fortuna. cod 52916

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

"La Fine del Mondo", un vino ispirato alle profezie dei Maya

di *Piera Genta*

Con favorevoli condizioni climatiche e di lavorazione, l'apice del periodo evolutivo è coinciso con il 2012. Il vino avrebbe rappresentato la fine del mondo... oppure un nuovo inizio. In etichetta una nebulosa che ricorda l'Occhio di Dio e gli strati gassosi che creano dei giochi di colori per ricordare scherzosamente la profezia della fine del mondo indicata dal calendario Maya nel 21 dicembre 2012, anno in cui questa Barbera superiore dei Colli Tortonesi, prodotta dalla Cascina I Carpini, è stata imbottigliata dopo ben 5 anni di affinamento in botte di rovere.

L'idea nasce in occasione della vendemmia 2007, del tutto particolare, dove le vigne vecchie hanno prodotto grappoli di incredibile vigoria, quasi lussureggianti. Subito la decisione di tenere separata una selezione di sole uve provenienti dai ceppi più antichi, alcuni dei quali impiantati sin dal 1926, e di provare ad avere verso di loro una "cura particolare", ignorando in parte la tecnologia.

La Fine del Mondo rimane un vino sperimentale che viene vinificato solo in annate perfette. Ad oggi solo due millesimi, il 2007 e il 2011, per una piccola produzione di 300 litri, suddivisi in Magnum e Jeroboam sigillati con ceralacca. Una Barbera che colpisce per la sua concentrazione, la pienezza in bocca, l'equilibrio e la potenza. 15,5% gradi alcol. Al naso emozionante ricchezza di frutta macerata in alcol, successivamente note di incenso e bacche di ginepro. Avvolgente, succosa. Bella acidità, tannino perfetto.

cod 52948

BEN...BEVUTI AL SUD

Lavì Grillo e Nero d'Avola Colomba Bianca

È il più grande produttore di vini biologici certificati: 11 milioni di litri, la più grande cooperativa siciliana con 7.500 ha e 2.480 soci, uno squadrone di 8 enologi più 3 consulenti di chiara fama, 5 cantine, la certificazione VeganOk, ma specialmente un'azienda che dà reddito ad un enorme territorio realizzando vini di grande qualità e piacevolezza. Sei le linee commerciali dei vini, e avvicinandosi le feste di fine anno degustiamo in parallelo i 2 spumanti Doc Sicilia biologici: Lavì Grillo e Lavì Nero d'Avola rosé, entrambi extra dry.

Provengono dai vigneti a quote più alte, vendemmiati precocemente. In cantina diraspatura, pressa soffice, vinificazione in bianco, alla fine della fermentazione e di un riposo in vasca il vino va in autoclave con l'aggiunta dei lieviti per la presa di spuma.

di Gianni Paternò

Il Grillo ha colore paglierino con carbonatica lunghissima e fine. Al naso fini note floreali, di pane fresco, mandorla tostata, pompelmo. Al palato è coinvolgente, abbastanza secco, di buona struttura, spiccata mineralità. Il Nero d'Avola ha colore rosa ramato, bollicine fini, evanescenti. Sentori di mandorla fresca su un sottofondo di frutta rossa; in bocca è ancor meglio: intenso, fresco, sapido, equilibratamente acido, di ottima armonia, ampia struttura. Il primo ottimo da aperitivo e per piatti a base di pesce, il secondo da tutto pasto se a base di carne o di pesce azzurro. cod 53400

La Michelada o cerveza preparada è una bevanda alcolica messicana, fatta con birra, succo di lime a spezie, salse, peperoncino, succo di pomodoro o Clamato

La birra nel bere miscelato

Il mondo brassicolo, così come quello dei cocktail, è così **variopinto** e **maturo** che entrambi potrebbero essere **pronti a sdoganare il concetto** (e forse l'esistenza) di "**beer mixology**" e dei "**cocktail birrari**"

Probabilmente i puristi del "pane liquido" avranno già interrotto la lettura di questo articolo, ma perché non spaziare e approfondire laddove il campo è fertile? Come vedremo in seguito, qualcosa è già in essere in questo senso, la "beer mixology" sembra essere qualcosa di sensato ma ammesso che sia praticata da chi ha sul serio le competenze necessarie. Esperimenti sono stati già compiuti? Pare proprio di sì, così come si evince dai personaggi di rilievo che abbiamo intervistato.

Fulvio Piccinino è ideatore e redattore del sito di cultura del bere Saperebere.com, mentre **Stefano Armiento** è bartender e proprietario del KioskoStiss a Biella, vincitore dell'ultima Beefeater competition MixLdn, che gli ha permesso di disputare la finale mondiale a Londra.

Un tuo parere sull'utilizzo della birra in miscelazione.

Fulvio Piccinino: Positivo. La birra può essere una base importante, viste anche le recenti aromatizzazioni. I puristi sono interdetti ma ormai Radler (cocktail di moderato tenore alcolico, realizzato miscelando birra e una bibita analcolica) e combinazioni aromatiche sono realtà che hanno preso piede tra i consumatori.

Stefano Armiento: Già da alcuni anni nel mondo della miscelazione si è iniziato a introdurre la birra come ingrediente nei cocktail alla ricerca di nuovi sapori. Personalmente trovo interessante sperimentare nuove ricette utilizzando la birra, cercando di trovare il giusto equilibrio con gli altri ingredienti. È una bella sfida e si possono ottenere ottimi risultati.

di Giovanni Angelucci

Prenderà mai seriamente piede in Italia?

FP: In Italia in passato si facevano cocktail improponibili come il "sommergibile" e le varie "lanterne" verdi e rosse. Ma con questi facevano la fortuna alcuni pub che si connotavano per questa proposta, un po' come i locali che diventano

famosi per qualche miscela o intruglio esclusivo. Le cito solo per dovere di cronaca, ma in realtà che io sappia nessuna multinazionale ha mai fatto un tentativo serio di lanciare la miscelazione con la birra. Se si vuole lanciare una moda sono necessari i budget promozionali e solo le multinazionali ne dispongono.

SA: Penso che il mondo del bartending italiano stia facendo un ottimo lavoro in merito, mi è capitato più volte di andare a trovare colleghi e vedere con piacere che all'interno delle loro drink list è presente un cocktail contenente birra che ottiene una risposta positiva anche da parte della clientela, anche se per avere il meritato successo la birra dovrà attendere ancora un po' di tempo.

E all'estero come sta andando?

FP: Non conosco la tendenza internazionale con precisione. In Francia si beve la birra con l'amaro dedicato Picon, in Olanda abbinano il Jenever con la birra e in Germania viene usato lo Steinhäger (liquore al ginepro). Finora, però, nei vari convegni internazionali a cui partecipo non ho ancora percepito la nascita di una tendenza nonostante, specialmente all'evento Convent di Berlino, lo spazio dedicato alla birra sia in continua crescita.

Fulvio Piccinino

SA: All'estero sono quasi sempre leggermente più avanti di noi lanciando le mode che poi noi andremo a seguire. Così anche per la birra, che vedevo utilizzare già parecchi anni fa in occasione di viaggi fatti nel Regno Unito.

Possiamo attestare a qualcuno di esserne stato il "precursore" o almeno il primo a tentare?

FP: Direi di no. So che Agostino Perrone fece una birra con bitter Campari che divenne il cocktail ufficiale del locale in cui lavorava a Londra. Era una sorta di ripicca ai francesi che servivano il loro sopra citato Picon, però non ricordo se il motivo fosse la sconfitta ai mondiali di calcio o altro.

SA: Come già detto prima, in riferimento al Regno Unito penso che i bartender della capitale inglese potrebbero essere stati, insieme ai colleghi statunitensi, in un certo senso i pionieri dell'utilizzo della birra in miscelazione.

Tu te ne sei mai occupato?

FP: Sì, avendo studiato la miscelazione futurista ho trovato alcune miscele storiche come il Black Velvet. Ho trovato anche una ricetta di un corroborante ottenuto con birra calda, miele e polpa di mele grattugiata. Pur sostenendo che aromatizzazioni e cocktail possono essere un buon veicolo per vendere birra, non ho mai creato un cocktail. Ho collaborato al recupero storico dell'amaro Toccasana con il quale il barman Stefano Armiento ha fatto poi un cocktail utilizzando la birra.

SA: Sì, me ne sono già occupato e nell'ultima drink list del mio locale ho inserito un cocktail proprio con la birra ottenendo un ottimo riscontro da parte dei miei ospiti. Il drink in questione si chiama "Tocca Meet Beer". La ricetta è la seguente: 15 ml di spremuta di pompelmo rosa, 30 ml di liquore Toccasana Negro,

Stefano Armiento

75 ml di Birra 2 Sorelle, 6 gocce di Boker's bitter, crusta di sale Maldon e sale nero delle Hawaii.

In che modo dev'essere usata la birra in miscelazione?

FP: Come base, essendo composta da acqua non può essere né coadiuvante né correttore. Dev'essere abbinata a frutta, tenendo da esempio le belghe Kriek e Pecheresse. Quindi pensando alla polibibita di Germana Colombo con birra e succo di more o ad amari con sentori agrumati.

SA: Si può pensare all'utilizzo della birra in sostituzione di un sodato che può essere sia una bibita sia un vino con le bollicine, anche se questa non è per niente una regola matematica, bisogna sperimentare e trovare la propria direzione.

E quali birre tra le tantissime?

FP: Eviterei le birre troppo luppolate con sentori erbacei in quanto molto connotate, come Pils o Ipa. Direi Weisse con tendenza dolce o le classiche Lager.

SA: A me personalmente piace molto miscelare le birre belghe, che con i loro aromi intensi, carichi di note fruttate e speziate si amalgamano ai sapori erbacei degli amari e liquori. cod 52991

Birra Morena Unica
Grande birra, grande festa

L'**azienda lucana** ha progettato e realizzato **una magnum unica nel suo genere**: nel **gusto**, nel **design**, nel **packaging** e nel **label**. Questa unicità è stata subito **avallata dai più prestigiosi premi internazionali**

Negli Stati Uniti d'America ad Oxford, nell'Ohio, nella patria delle Craft Beer, agli US Open Beer Championship 2017, dove hanno partecipato oltre 6mila marchi di birra provenienti da tutto il mondo, Birra Morena Unica si è aggiudicata la medaglia d'argento nella categoria Herb and Spice Beer. All'International Beer Challenge 2017 di Londra Birra Morena Unica ha ricevuto altre due medaglie: una per il gusto e l'altra per il packaging e il label. Infine, sempre a Londra, ai World Beer Awards 2017, ha ricevuto altre due medaglie: una per il gusto e l'altra per il design. Un successo clamoroso.

Nomen omen, la locuzione latina che significa sostanzialmente "di nome e di fatto", calza perfettamente con il nome della birra "Unica". Birra Morena Unica è prodotta con malti speciali, farine di castagne ed è caratterizzata da numerose e particolari spezie selezionate accuratamente tra le migliori qualità che ne conferiscono un gradevole profumo di bosco ed un gusto "unico", vellutato, molto particolare, amabile e inconfondibile.

Birra rossa, tendente all'ambrato, rifermentata in bottiglia nel formato magnum di 1,5 litri, con un grado alcolico dell'8%, è confezionata in un prezioso cofanetto in legno di abete naturale. Una birra speciale, per eventi speciali, in una confezione altrettanto speciale.

Questa birra, e soprattutto i riconoscimenti che le sono stati conferiti in tutto il mondo, sono il frutto di una politica aziendale ben precisa, una svolta radicale nel processo produttivo per puntare tutto sull'altissima qualità. Per la ricerca, ingenti sono stati gli investimenti finanziari finalizzati a creare birre uniche e irripetibili ed anche per selezionare e formare personale altamente qualificato.

Una vittoria dell'Italia, del suo Made in Italy e, naturalmente, di Birra Morena. Il cui successo è la sintesi di un lavoro di squadra e di una terra - la regione Lucania - di forti tradizioni e di una storia gloriosa con eccellenze invidiate da tutto il mondo, Birra Morena inclusa.

Birra Morena Unica risulta così essere il prodotto migliore per festeggiare le grandi ricorrenze, per impreziosire i momenti speciali della vita e per gustare insieme agli amici una birra di una qualità unica ed irripetibile.

cod 53138

Birra Morena
Tel 0971 993828
www.birramorena.com

BarItalia, settembre 2017

Lucano, un anno di dolci novità

A fine 2017 il Gruppo Lucano, tra i più importanti brand nel settore spirits, può vantare un anno pieno di incontri, novità, iniziative e successi, culminato in un Natale gustosamente ricco di prodotti "limited edition"

Settembre è stato, sicuramente, il mese più denso di progetti ed eventi. Il 10 settembre si è concluso "Vinci la magia di Sorrento", il "magico" concorso che ha permesso, a chi acquistava una bottiglia di Limoncetta di Sorrento o di Limoncetta Crema, di ricevere in omaggio 1 dei 10mila bicchierini da limoncello in ceramica dipinti a mano dal rinomato laboratorio Ceramica Artistica Sorrentina. È lombarda la vincitrice del soggiorno di due notti per due persone con trattamento b&b, nella splendida Sorrento, in una delle meravigliose suite del relais Don Alfonso 1890.

Il 25 e 26 settembre a Bari, invece, all'interno della Fiera del Levante, Lucano ha partecipato all'attesissima finale di "BarItalia", la manifestazione dedicata al mondo del bartending. Per il Gruppo di Pisticci (Mt), partner della manifestazione fin dalla prima edizione, le occasioni per distinguersi non sono mancate, dai salotti dedicati all'incontro con gli operatori, alle taste session, ai workshop bar dimostrativi e quest'anno con l'attesissima novità legata al "drink d'asporto": l'aroma e la freschezza dei cocktail Lucano in una pratica bottiglia take-away creata ad hoc insieme agli organizzatori della fiera. L'etichetta più utilizzata è stata quella del famoso Amaro Lucano inventato nel 1894 dal Cavalier Pasquale Vena e da allora prodotto negli stessi luoghi e con la stessa ricetta da un'azienda che ha raggiunto la fama mondiale facendolo conoscere nei locali da New York a Shanghai.

Ad ottobre Lucano ha partecipato per la terza volta al "BCB - Bar Convent Berlin". Uno stand diviso in tre aree ben distinte, per dare il giusto risalto ai tre prodotti di punta: Amaro Lucano, Amaro Lucano Anniversario e Limoncetta di

Bar Convent Berlin, ottobre 2017

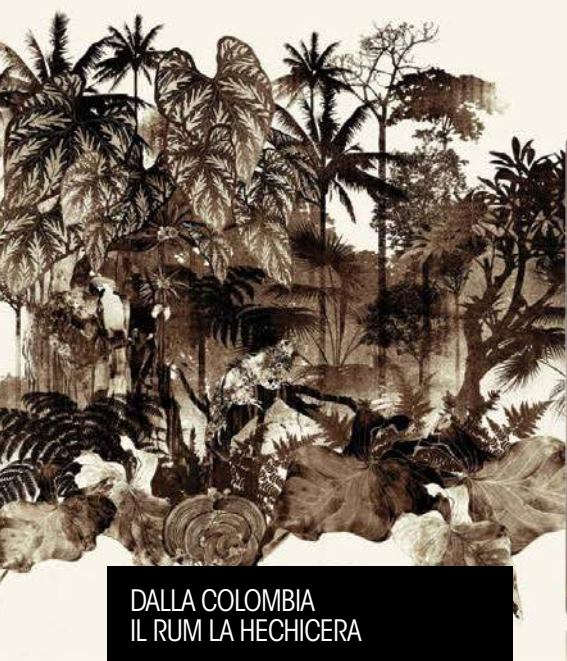
Sorrento. Special guest due importanti nomi del mondo della mixology: Agostino Perrone, attualmente alla guida del Connaught Bar di Londra, e Luca Cinalli, bar manager dell'Oriole Bar, sempre a Londra.

Per la fine dell'anno il Gruppo ha lanciato sul mercato tre bottiglie limited edition, più una speciale dedicata proprio al Natale. Le tre bottiglie sono protagoniste della nuova "Linea Art Collection": l'arte pittorica e l'arte liquoristica realizzano un connubio fatto di personalizzazione e originalità dando vita a una collezione unica. Gli elementi tipici che da più di 120 anni contraddistinguono la tradizionale bottiglia Lucano sono stati esaltati e stilizzati, senza però perdere la loro riconoscibilità. La Pacchiana diventa la protagonista assoluta grazie a colori talvolta vivaci talvolta "abbaglianti", capaci di risaltarne il profilo, il logo è integrato nella grafica in modo armonioso, mentre il tappo, vero elemento caratterizzante del prodotto, è rimasto invariato. Una collezione che vuole mescolare il saper fare con il saper apparire, dove la tradizione incontra l'arte moderna.

Luca Cinalli e Agostino Perrone

Le novità non sono certo finite. Gli ultimi mesi dell'anno sono stati dedicati anche alla calda preparazione del Natale. Lo store materano "Lucano la Bottega", fiore all'occhiello del Gruppo, ha proposto dei nuovissimi articoli tutti da gustare e collezionare, come la nuova "Lucano Cream": dall'unione fra il gusto deciso di Amaro Lucano e quello dolce e morbido del latte, nasce un liquore cremoso, corposo e avvolgente da gustare freddo o con ghiaccio. cod 53028

Lucano 1894
via Carlo De Angeli 3 - 20141 Milano
Tel 02 7249071
www.lucano1894.com

È TEMPO DI RUM

DALLA COLOMBIA IL RUM LA HECHICERA

di Davide Staffa

La Hechicera, che in spagnolo significa l'incantatrice, rappresenta la bellezza seducente e esuberante della biodiversità della costa colombiana. Da quattro generazioni la famiglia Riascos ha creato rum a Barranquilla. La Hechicera nasce da un'idea dei fratelli Laura e Miguel Riasco e dell'amica Martamaria Carillo. Utilizzando l'esperienza del maestro Ronero Giraldo Mituoka Kagana decidono di selezionare le migliori botti di rum che da oltre 20 anni riposano nel piccolo paradiso tropicale.

Giraldo Mituoka Kagana è figlio di immigrati giapponesi a Cuba che iniziò a lavorare come tagliatore di canna da zucchero durante la rivoluzione. Perfezionò poi la sua conoscenza in lunghissimi anni di lavoro sia a Cuba che con la famiglia Riasco. Nella città di Barranquilla, sulle rive del fiume Magdalena e del mar dei Caraibi, si trova la piccola azienda vinicola Casa Santana che ospita il magazzino di invecchiamento. In esso un team di professionisti si dedica pazientemente a creare blend e a invecchiare il miglior rum in Colombia, da più di venti anni. Qui è dove si creano i rum; un'oasi di pace dove i barili riposano per decenni sotto l'attenta e costante attenzione dei cantinieri.

La Hechicera nasce dall'unione di diverse botti di rum invecchiate con metodo Solera. Il rum più giovane contenuto nelle botti ha 12 anni mentre il più vecchio ne ha 21. Dopo la selezione e l'assemblaggio il rum viene imbottigliato senza aggiunta di zucchero, aromi o additivi. Alla vista, color ambra carico e luminoso. Al naso, bouquet caratteristico e intrigante di agrumi, di caffè tostato, di tabacco, con un bel richiamo di buccia d'arancia e un tocco fruttato. In bocca, il sorso è vibrante, rotondo e pulito. Si distende su note tostate e speziate, con un finale armonico ed elegante. Grado Alcolico: 40%. cod 53445

I RUM DEI SERRALLES IL PRIMO DONQ NATO OLTRE 150 ANNI FA

La famiglia spagnola Serralles si trasferì a Portorico nel 1821. 40 anni dopo Don Juan creò la sua azienda agricola, l'Hacienda Mercedita, e dopo 4 anni ecco il suo primo rum ottenuto con un alambicco di rame francese. Di lì a breve uscì sul mercato il primo rum chiamato DonQ in onore di Don Quixote.

Ancora oggi l'azienda è in mano alla stessa famiglia, che la governa da sei generazioni, cosa rarissima nel mondo dei distillati, con una grande attenzione all'ecosostenibilità e soprattutto alla ricerca costante del massimo livello qualitativo della produzione. Per potersi fregiare del titolo di "Puerto Rican Rum", il distillato deve essere prodotto esclusivamente sull'isola, invecchiato non meno di un anno in barili di rovere ed imbottigliato senza l'aggiunta di zuccheri.

I rum DonQ nascono dall'assemblaggio di Heavy e Light rum, cioè da rum prodotti con alambicco a colonna singola dopo una lunga fermentazione delle melasse e dalla tipologia Light, cioè dalla distillazione a colonne multiple di rum sempre di melassa fermentato per 48 ore. Successivamente vengono messi ad invecchiare in barili di rovere ex-bourbon in attesa del blend finale. **(D.S.)** cod 53443

Caffè del Caravaggio sostiene gli Specialty Coffee

Succede spesso, soprattutto al ristorante, di **ordinare "un caffè"**, uno qualsiasi, **dando per scontato che sia sempre buono e di qualità**, **fino al momento dell'assaggio**, quando ormai è troppo tardi per rifiutare il "boccone amaro"

Non tutti i caffè sono uguali e molti sono i fattori che determinano la qualità del prodotto. Ogni caffè è diverso e porta con sé caratteristiche organolettiche particolari, da scoprire ad ogni sorso. In Italia siamo abituati a prestare attenzione alla provenienza di un vino, di una birra o di olio di oliva, ma spesso ci accontentiamo di un caffè generico, senza badare a dove e come è stato prodotto. Negli ultimi anni, però, si sta diffondendo anche da noi un trend cominciato nei Paesi anglosassoni e scandinavi.

La nuova parola chiave è "Specialty Coffee" e Caffè del Caravaggio ne è da sempre un grandissimo sostenitore. Il progetto dell'azienda bergamasca, infatti, nasce proprio con questo obiettivo: poter offrire ai ristoratori di tutto il mondo un caffè di cui andare fieri, certificato, selezionato, tracciabile ed esclusivamente di qualità 100% Arabica. Varietà di caffè altamente pregiate che provengono da zone geografiche uniche, con clima e posizione particolari, i cui chicchi vengono selezionati attentamente e lavorati, trasportati, conservati con la massima cura, per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche fino all'erogazione in tazzina. Per comporre la sua "Carta dei Caffè", Caffè del Caravaggio ha girato il mondo e selezionato le varietà più pregiate e particolari, uniche nel loro genere e non replicabili: l'esclusivo Jamaica Blue Mountain, l'intenso e "vulcanico" Guatemala Antigua Pastores, il floreale e raffinato Etiopia Sidamo e l'aromatico Nicaragua Biologico e Fair Trade. Sono questi gli Specialty Coffe che l'azienda propone ai suoi clienti e, indirettamente, al consumatore finale, per poter offrire al ristorante un caffè di altissima qualità da gustare, o meglio, da degustare come un buon vino o un buon distillato.

Un caffè a regola d'arte, attento all'ambiente. Con grande determinazione, infatti, Caffè del Caravaggio ha scelto di confezionare e distribuire le sue preziose miscele e monorigini di pura Arabica esclusivamente in cialde filtro carta biodegradabili ed ecologiche (non capsule, nocive per l'uomo e l'ambiente) che conservano la materia prima fino al momento dell'apertura e permettono di offrire le varietà in modo semplice e pratico e con un occhio di riguardo all'ambiente e alla salute. cod 53005

Caffè del Caravaggio
via Piemonte 5/11 - 24052 Azzano San Paolo (Bg) - Tel 035 688111
www.caffedelcaravaggio.it

Il caffè (al singolare) non esiste!

Noi italiani siamo proprio strani. Sappiamo di avere in casa il **più ricco e sbalorditivo catalogo di vini e piatti tipici di tutta la galassia**, ma su **alcune cose** arriviamo **molto in ritardo rispetto agli altri**

Ci abbiamo messo secoli a valorizzare una bevanda straordinaria come la birra, iniziando a produrla artigianalmente in decine di microbirrifici italiani oggi apprezzati in tutto il mondo: quando riusciremo a farlo anche con il caffè? Sulla Terra ne esistono molteplici varietà, ma sembra che gli unici criteri che sappiamo utilizzare per scegliere un caffè siano lungo/ristretto, espresso/americano e, per i più estroversi, macchiato/corretto!

Diciamo di adorare tutti il caffè (e le cifre lo confermano), ma ne conosciamo solamente una percentuale minuscola: di fatto, siamo troppo pigri e disinformati come consumatori e, in veste di ristoratori, timorosi o inconcepibilmente abitudinari. La complessità chimica del vero Arabica ha saputo donare al caffè un numero sorprendente di caratteristiche organolettiche influenzabili dal clima, dal terreno, dall'acqua, dall'altitudine, dal sole e dal tempo.

Il Jamaica Blue Mountain, ad esempio, deve il suo nome alla catena montuosa più lunga della Giamaica, l'isola dove viene coltivato rigorosamente ad un'altitudine compresa tra i mille e i 2mila metri. Il suo straordinario periodo di maturazione di 10 mesi gli permette di essere un caffè delicatissimo e privo di amarezza, particolarmente apprezzato dai giapponesi. L'Hacienda La Esmeralda, invece, si coltiva a Panama ed è tanto raro (viene venduto all'asta) quanto meravigliosamente complesso, con note di gelsomino e di frutti come albicocca o pesca. L'Etiopia Sidamo, un'eccellenza dell'Africa, è quasi imbarazzante per la sua fantastica ricchezza aromatica, che porta al palato note di miele, fiori, spezie, frutta secca e cacao.

di Cristiano Canali

Questi sono solo tre esempi di monorigini di alto livello che possono cambiare totalmente il ruolo e il valore di un caffè espresso: la lista è ben più lunga e in Italia c'è già chi sta lottando per emergere qualitativamente in un mercato ancora troppo standardizzato, conservatore e saturo di mediocrità. E attenzione: "qualità" non è un mero sinonimo di "sfarzo alimentare", ma va a braccetto con un'idea di commercio equo e solidale (fair trade) che consente ai produttori locali di caffè dei Paesi in via di sviluppo di ricevere un compenso giusto e rispettoso, ben lontano dalle politiche di sfruttamento praticate dai grandi marchi industriali.

cod 53006

Caffè di qualità al ristorante? La risposta è Xelecto

Ristoranti in Italia, eccellenza e materie prime, chef pluristellati, tradizione e innovazione. Difficile non accorgersi però che l'espresso servito al ristorante spesso non è la degna conclusione di un ottimo pasto. Parliamo di un espresso di qualità, l'essenza prima di un caffè. Probabilmente si potrebbe affermare che per un ristorante il poco utilizzo della macchina da caffè espresso non permette di preparare un espresso di qualità.

C'è il problema della conservazione del caffè in grani. A fine serata dovrebbe essere chiuso in recipienti ermetici che ne limitano l'ossidazione. Spesso invece accade che a fine serata nei ristoranti rimanga il caffè macinato che poi viene servito ai clienti il giorno dopo: un prodotto che può perdere parte della sua forza aromatica. La pulizia delle attrezzature è un problema che non ha bisogno di spiegazioni. Come far vivere ai clienti l'esperienza di una cena indimenticabile senza sbagliare l'ultimo gusto che il cliente trova nel palato?

Caffè Molinari, azienda storica nel settore, si presenta a Sigep 2018 con il progetto Xelecto, che sta raccogliendo consensi (oltre 2mila clienti) perché dedicato ai professionisti della ristorazione che vogliono offrire un buon caffè e mantenere le caratteristiche uniche e distintive del prodotto in tazza. Oltre ai Classici (Espresso e Decaffeinato) si può servire il Biologico, una miscela di qualità pensata anche per i clienti tradizionali. Caffè Molinari è stata una delle prime aziende a investire nel comparto bio in Italia.

Col sistema Xelecto si possono offrire inoltre una serie di pregiate qualità di caffè e Cru monorigine selezionati in tutto il mondo. Gusti più spiccati e internazionali da far esplorare al palato. Non ultimi, una serie di Aromatizzati, per un gusto intrigante o per preparare un dessert particolare.

La semplicità d'uso e la praticità sono i criteri base di questo ambizioso progetto. Ulteriore vantaggio riconosciuto dalla clientela, la vasta gamma di macchine solo professionali, in vendita o in comodato d'uso gratuito, che richiedono una manutenzione minima e sono energy saving. Non servono training iniziali per l'operatore o il cameriere addetto. Inoltre, potreste essere tra i pochi che presentano a fine pasto il "Menu degli Espressi Xelecto". cod 53452

Caffè Molinari
via Francia 20 - 41122 Modena
Tel 059 3279111
www.xelecto.it

Una cucina funzionale anche per le feste

Apparentemente **farmaceutica** e **cucina** sembrerebbero **distanti**, in realtà ci sono **prodotti come gli estratti titolati**, di norma racchiusi in capsule, che **possono diventare gli ingredienti chiave per la cucina funzionale**

Con estratti titolati si intende che in quel determinato dosaggio viene garantita una nota percentuale di principio attivo. Tra questi troviamo ad esempio l'alga spirulina, il riso rosso fermentato, il carbone vegetale, l'acai e tanti altri, ma quelli citati in particolare sono elementi che possiamo utilizzare per un piatto di tradizione natalizia dal tocco decisamente funzionale: i Tortellini ripieni con brodo di estratto di sedano rapa e cavolo rosso brasato.

Per finire non c'è festa se manca il dolce. Panettone e pandoro - è fuori discussione - non possono mancare! Non possiamo certo definirli "funzionali" ma se li trasformassimo in canederli dal cuore di frutta e mandorle non li definiremmo più "peccati di gola"! cod 53431

di Milly Callegari

Tortellini con brodo di estratto di sedano rapa

INGREDIENTI

Per la pasta: 100 g di farina grano duro integrale, 3 g di polvere di alga spirulina (o 3 capsule), 3 g di polvere di acai (o 3 capsule), acqua q.b., è possibile aggiungere all'impasto anche 1 uovo ogni 100 g di farina oppure solo acqua.

Per il ripieno: mandorle, parmigiano grattugiato, mortadella, pomodoro secco.

La quantità degli ingredienti dipenderà da quale sapore volete fare prevalere, l'importante è che la quantità di mandorle sia superiore alla quantità degli altri ingredienti, poiché è l'elemento che aggrega il tutto. Se non soffrite di particolari allergie o intolleranze, potete aggiungere anche altra frutta a guscio come noci o nocciole.

Per l'estratto di sedano rapa: sedano rapa, miele, olio d'oliva, capperi dissalati

PREPARAZIONE

Per i tortellini: procedete come una tipica ricetta di tortellini. Potete cuocerli in brodo classico oppure al vapore, soluzione che consiglio se avete optato per un impasto senza uovo, proprio come per i ravioli asiatici.

Per il sedano rapa: estraete con un apposito apparecchio il succo del sedano rapa e di qualche cappero. Tenete da parte lo scarto secco. Mettete il succo in un tegame e fate restringere a fiamma moderata per circa 15 minuti, aggiungendo del miele in proporzione di un cucchiaio ogni 200 g di succo. Sottoporre la parte secca al processo di essiccazione in forno a 50°C o in apparecchio apposito.

IMPIATTAMENTO

Condite i tortellini con l'estratto, aggiungete sale ed olio a piacere.

Dalla combinazione di questi ingredienti otteniamo un piatto con una buona azione antiossidante data dalla combinazione di alga spirulina ed acai. La spirulina è un'alga azzurra che cresce in acque salmastre, ricca di clorofilla, di amminoacidi essenziali e quindi di proteine, grassi polinsaturi come omega 6 e 3 ed acido linolenico, vitamine A, C, E, gruppo B, buona proprietà antiossidante, nonché utile nel controllo dei livelli di colesterolo, favorisce la formazione della guaina mielina dei nervi e il rafforzamento del sistema immunitario. L'apporto di iodio non è considerabile come avviene per le altre alghe e quindi utilizzabile da tutti, soprattutto se si utilizza ad uso culinario: la dose sarà sicuramente inferiore a quella consigliata ad uso farmaceutico quantificata in circa 3 g di estratto al giorno. Non sono rilevati effetti collaterali salvo effetti nastrini per chi eccede nelle dosi.

Le acai sono delle bacche derivanti da una palma originaria del Brasile. Hanno proprietà antiossidanti derivanti dal contenuto in antocianine, vitamine A, C, grassi mono e polinsaturi, calcio, ferro e fibre. Fino ad oggi non si sono evidenziati effetti collaterali ma neppure fattori che possano dare una definizione di "panacea"!

Progettazione all'avanguardia Costa Group, nuova veste per i locali

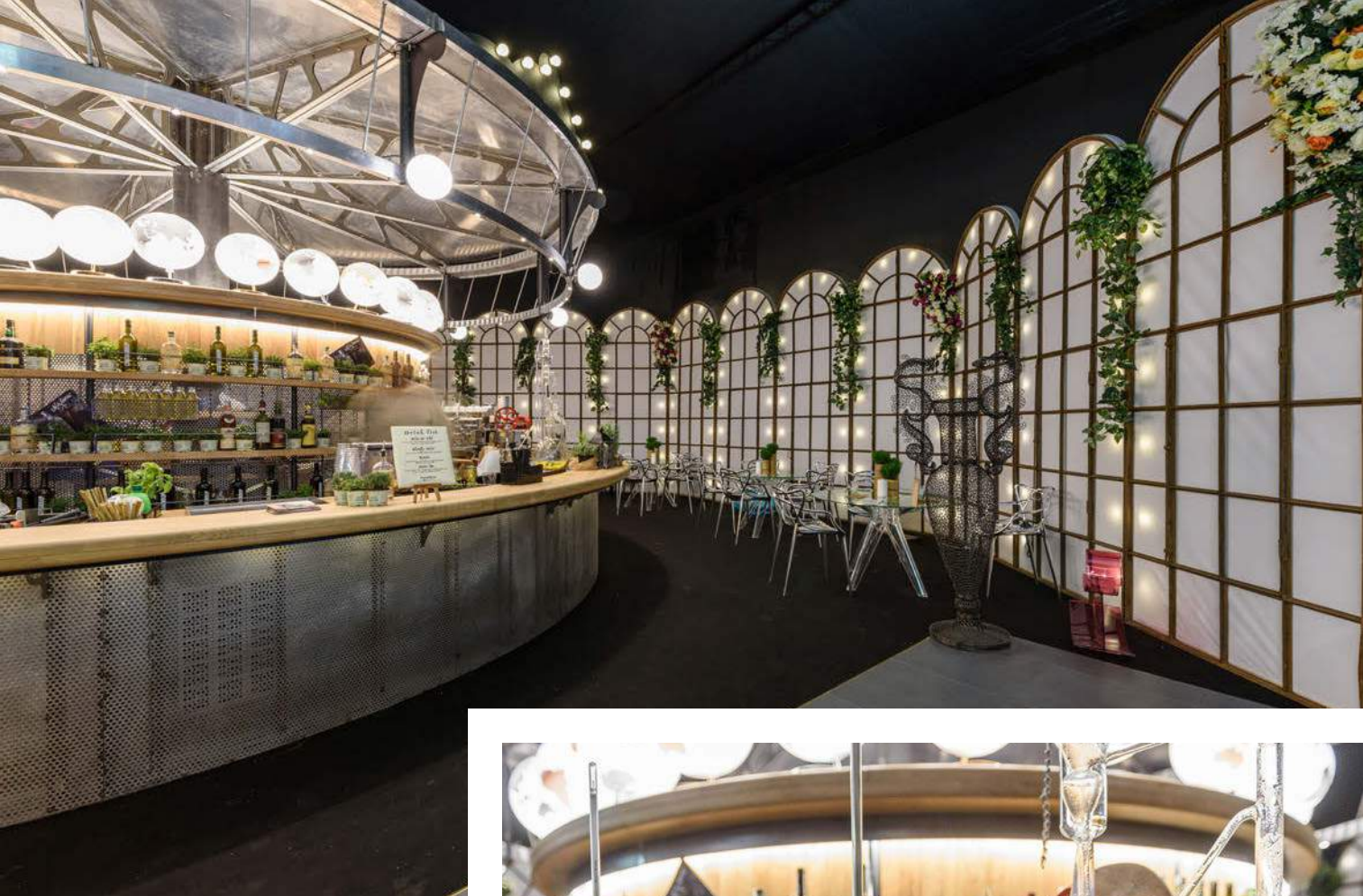
Anche quest'anno **Costa Group ha preso parte a Host**, da sempre il punto di riferimento principale del mondo Horeca, e lo ha fatto con "**Nuda**". **Nuda non è uno stand ma uno stile, un linguaggio, un messaggio**

Quello che si vede è solo l'inizio di un viaggio che parte da molto lontano per portarci in un futuro del food e del suo design fatto di materia, tradizione, ricerca, bellezza, capacità di vedere cose che altri non vedono. Costa Group oggi è "Nuda" perché è nudo tutto ciò che è pensato, creato, disegnato e costruito. È "Nuda" per testimoniare, raccontare ed esaltare il significato e la storia di ciò che è stato e che dovrà ancora essere. Costa Group è "Nuda" perché è al servizio esclusivo del prodotto che presenta, accoglie, offre e custodisce.

All'indomani della fiera milanese abbiamo incontrato **Franco Costa**, titolare di Costa Group.

Alla luce dell'ultima edizione di Host, quali sono secondo lei i trend più attuali nella ristorazione per quanto riguarda allestimenti e soluzioni di arredo?

Noi non seguiamo mode e trend, seguiamo il nostro istinto che ci porta ogni volta a parlare solo di qualità del prodotto e dei servizi offerti. Anche nel caso di Host abbiamo voluto affermare la nostra sana vocazione ad esporre prima il prodotto rispetto all'arredo, che per noi è e rimane un semplice contenitore (...meglio se ben fatto).

Sulla base di quali elementi si opera la progettazione di un locale?

Per quel che ci riguarda, una buona progettazione si ha solo quando si interpreta la vocazione del cliente, quando intorno a lui si costruisce un arredo senza seguire mode ma semplicemente dando forma alla sostanza e al fare.

Come vengono scelti i materiali?

Come sempre sul mercato c'è tutto e ogni cosa è facile da reperire, soprattutto oggi con l'informatica che ci accompagna passo dopo passo. Per noi la scelta dei materiali è una componente fondamentale del rapporto col cliente. Cerchiamo di rendere l'abito che andiamo a costruire in armonia col materiale, con il quale il cliente non sia in conflitto ma di cui sia inconsciamente innamorato.

Che importanza riveste il tipo di cucina proposta dal locale?

La cucina, come l'arredo, deve affermare la qualità del prodotto e deve saper trasmettere emozioni e vivere ogni momento della giornata in armonia con l'ambiente.

Quali progetti ha in cantiere al momento Costa Group?

Per rispondere a questa domanda ci vorrebbe molto tempo... Per sintetizzare, posso dire che in pochi giorni a novembre abbiamo inaugurato Eataly a Los Angeles, La Grande Épicerie Lvmh a Parigi e per finire Fico a Bologna. Progetti non da poco che contribuiscono a rendere piacevole il lavoro che quotidianamente i nostri collaboratori eseguono nel mondo per affermare il saper fare italiano.

cod 53023

Costa Group
via Val Graveglia Zai - 19020 Riccò del Golfo (Sp) - Tel 0187 769309
www.costagroup.net

Alberto Nacchia

Marechiaro è cucina di pesce e pizza di ricerca

Per essere competitivi in un territorio dove l'**offerta gastronomica** è consistente, bisogna avere l'**intuizione** e il **coraggio** di diversificarla. Così ha fatto a **Casale Monferrato** (Al) la **famiglia Mastro**

di *Gabriele Ancona*

Titolari da decenni della ristopizzeria Marechiaro, 5 anni fa i Mastro hanno deciso di virare e tracciare una nuova rotta. «Abbiamo iniziato con l'impostare un menu dove il pesce è protagonista», spiega **Khadiya Radi**, manager di gestione del locale. Un bello stacco in un'area dove la carne piemontese regna sovrana. La carta declina il numero 6 lungo gli antipasti, i primi, i secondi e i dolci fatti in casa. Un'offerta che segue davvero le stagioni: ogni quattro mesi lo chef **Mauro Fiorini** utilizza gli ingredienti che gli propongono natura e territori. Piemonte, certo, ma anche Puglia e Campania, regioni di origine dei coniugi Mastro. Mentre scriviamo la cucina propone, per esempio, Polpo con vellutata di gorgonzola e paté di olive taggiasche; a seguire, Risotto, crema di porri e taleggio e Filetto di lampuga al limone con verdure saltate. Medesima filosofia anche per le pizze: 6 più una di stampo gourmet, con ingredienti di ricerca, che cambia ogni mese.

L'attenzione alle materie prime, che da Marechiaro rappresenta uno dei punti di forza, si riscontra in modo evidente scorrendo il menu del locale. Da segnalare che quando sono presenti i pomodori pelati il riferimento entra nello specifico citando la provenienza: Cirio Alta Cucina (**www.cirioaltacucina.it**), la linea dedicata agli operatori della ristorazione. Una testimoninaza diretta da parte dei professionisti di Marechiaro dell'affidabilità di questa gamma, che si traduce in prodotti di alta gamma, versatili nelle prestazioni e dalla resa ottimale: dai primi piatti classici ai secondi più elaborati, ai contorni, alle pizze. Il maestro pizzaiolo **Alberto Nacchia** propone una doppia offerta alla clientela. Ogni voce del menu può essere in versione tonda classica napoletana oppure in tegamino, più alta e soffice, ottenuta da un impasto che ha lievitato 36 ore. Due le tipologie: integrale o con farina 00. E per condurre la clientela in un viaggio nel gusto davvero appagante, mozzarella, burrata, stracciatella e bufala sono adagiate a crudo sulla pizza appena sfornata. Un'attenzione ai particolari e selezione accurata delle materie prime, stagione dopo stagione, che rappresenta la filosofia di cucina e di impresa che rende Marechiaro un luogo di ristorazione con un'identità ben definita.

A riprova di questa concezione elevata dell'offerta gastronomica, l'utilizzo, come accennato, sia in cucina sia per il laboratorio pizza dei pomodori Cirio Alta Cucina, in particolare Ciliegini, Datterini e Pelati. Una scelta coerente con il rigore del locale nello sviluppare la propria ricerca del gusto. E il consenso della clientela conferma che la strada imboccata è quella giusta. cod 53148

Ristorante Pizzeria Marechiaro
Piazza Bernotti 5 - 15033 Casale Monferrato (Al) - Tel 0142 452659
http://marechiaro.me

SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA E DELLE TECNOLOGIE PER LA CUCINA

cucinare

PER PIACERE, PER MESTIERE

FIERA DI PORDENONE | 10~13 FEBBRAIO 2018

www.cucinare.pn

Birrifici artigianali e beer firm italiani

La nuova area dedicata alle aziende vinicole e distillerie

Il focus sul mondo bio, vegan e cucina naturale

In collaborazione con

Main partner

Partner tecnici

Partner

Media partner

Al Carroponte
Come se foste a casa vostra

"**Sentitevi a casa e state bene**". È questo **il motto del ristorante Al Carroponte** che da tre anni **delizia i palati dei bergamaschi**, ma non solo, tra piatti gustosi e vini, classici o ricercati.

«Abbiamo intrapreso questo progetto - spiega il titolare **Oscar Mazzoleni** - con un locale polifunzionale dove l'ospite può fare quello che vuole: da una cena di gala al finger food per l'aperitivo fino ad un piccolo business lunch. Il locale vuole essere da sempre un locale per tutti, chi viene qui deve sentirsi a casa e stare bene: noi cerchiamo di coccolarlo nel migliore dei modi».

Oscar Mazzoleni

E sono proprio queste due le caratteristiche principali che attirano i clienti del Al Carroponte: l'ecclettismo e la bellezza di sentirsi sempre un ospite speciale. Al Carroponte è ristorante, ma anche bistrot ed enoteca. E non si può prescindere dall'enoteca perché è sui vini che Mazzoleni e il suo staff puntano forte.

«Al Carroponte - spiega Mazzoleni - mi occupo io della selezione dei vini. Abbiamo 1.300 etichette a disposizione sia per regalistica che anche solo per degustare un bicchiere. L'idea è quella di poter dare a tutti l'occasione di bere una grande bottiglia, ma anche regalarla o condividerla con qualcuno portandola a casa. Il nostro obiettivo è di essere un eno-bistrot, essere un locale che parla di vino italiano, francese, austriaco tenendo grandi maison come Krug della quale sia ambassador».

Alla gente la formula piace, perché i clienti ci ritornano e non piace solo ai clienti, ma anche alla critica gastronomica e agli esperti di settore.

«I clienti ci danno grandi gratificazioni - conclude Mazzoleni - e tornano da noi, le guide e i giornali ci danno soddisfazioni. La squadra è ben rodata, in Cucina siamo molto contenti di avere il giovane Fabio Lancieni che ci dà una grossa mano. In questo mese di dicembre aspettiamo chi vuole organizzare cene aziendali, ma anche chi vorrà passare da noi il Natale o il Capodanno». cod 53339

Al Carroponte
via De Amicis 4 - 24127 Bergamo
Tel 035 2652180
www.alcarroponte.it

Ciro Salvo, è tempo di svolte

Dal vino al calice alla selezione degli oli

La **buona pizza** fatta con le **buone pratiche di chi sa e vuole osare**. **Passi avanti negli ingredienti** e **nel servizio** nella **pizzeria 50 Kalò** di Ciro Salvo, a Napoli

di *Vincenzo D'Antonio*

Ciro Salvo, pizzaiolo ed anima di 50 Kalò, ha acquisito il merito grande di dare fattualità e concretezza a mutazioni virtuose sul concetto stesso di pizza.

Il primo paradigma che Ciro sa coraggiosamente rompere riguarda l'olio. Ciro seleziona tre grandi oli: il Diesis Colline Salernitane Dop by Frantoio Torretta, l'Algoritmo 2017 Cilento Dop by Marsicani e Itran's by Azienda agricola Madonna dell'Olivo.

Con la sola necessaria eccezione della pizza Marinara tutte le altre pizze, ma proprio tutte le altre, si giovano del filino d'olio che Ciro fa cadere al momento dell' uscita dal forno. Il secondo paradigma riguarda l'individuazione dei fornitori. Ciro con il fornitore prescelto genera e fortifica la qualità in un rapporto volto al miglioramento continuo.

I terzo paradigma è di fenomenale importanza. Ciro esplora nuovi territori, cerca nuovi prodotti mediante la vera "filiera corta".

Ed eccoci al quarto paradigma: la carta dei vini. La carta dei vini nelle pizzerie che erogano qualità non è una novità ed anzi, lo si afferma lietamente, si ha modo di trovarsi al cospetto di proposte ben fatte. Ma qui siamo oltre. Sono 67 i vini, 49 le cantine. Suddivisione per spumanti, champagne, bianchi, rosati, rossi, dolci. Quindi non solo vini campani ma anche proposte francesi. Poi la novità del servizio al calice! Sì, in pizzeria il servizio al calice, con quanto ne consegue, riflettiamo, in termini di organizzazione in backstage e di formazione del personale di sala. Personale che, va detto, è molto professionale, ancorché garbato ed eroga un servizio attento e premuroso.

E ci accorgiamo adesso di aver taciuto dei fritti sublimi di Ciro Salvo e, di essi, l'imperdibile frittatina di bucatini.
cod 53261

---

50 Kalò
piazza Sannazaro 201 - 80121 Napoli
Tel 081 19204667
www.50kalò.it

Gino's 1928
La pizza a regola d'arte a Milano

La **passione per la tradizione** e l'**utilizzo di materie prime d'eccellenza** fanno di **Gino's 1928** un **punto di riferimento imprescindibile per chi apprezza il buon cibo**. Arredi curati nei minimi dettagli da **Costa Group**

La pizza perfetta dovrebbe avere un diametro di 30-35 cm e pesare circa 200 grammi. La pizza napoletana a regola d'arte è il primo comandamento per Gino's 1928, il ristorante pizzeria che ha aperto i battenti in via Berchet, nel cuore pulsante di Milano, a un passo dalla Galleria e a due dal Duomo, di fronte al Ferrari Store.

Un locale caldo e accogliente, curato nella progettazione e nel design da Costa Group (su progetto dell'architetto Massimiliano Faggioni), che si snoda su due piani per oltre 400 metri quadrati. Al suo interno l'immancabile forno a legna, l'angolo della birra, con le spine del birrificio Poretti, e quello dei dolci con una vetrina di golose proposte tradizionali.

Materiali grezzi come cemento, mattoni e ferro la fanno da padroni al piano terra, mentre al primo piano dominano l'ottone (nei profili, nei tagli e nelle lampade), il marmo e la ceramica, quest'ultima sapientemente trattata per creare l'effetto venatura in oro.

L'armonia degli accostamenti e le sedute in pelle e velluto creano, al primo piano, un effetto salotto che si affaccia sulla brulicante via dello shopping milanese. Una grafica accattivante e gli specchi a soffitto rendono ancor più unico questo locale che si cala alla perfezione nella ricca offerta culinaria del centro città. cod 53014

Gino's 1928
via Berchet 44 - 20121 Milano
Tel 02 89094984
www.facebook.com/ginos1928

ROMA EAT&DRINK

MIRABELLE, VISTA SPETTACOLARE E CUCINA GOURMET MEDITERRANEA

di Mariella Morosi

C'è tutto al ristorante Mirabelle (una stella Michelin), al settimo piano dell'Hotel Splendide Royal, anche la Cave Privée, prima cantina panoramica della città, allestita nella sala ristorante. Al centro un tavolo di cristallo da 12 persone e 750 etichette di tutto il mondo, selezionate dal sommelier Fabrizio Colaianni. Il lavoro di squadra e la ricerca continua sulle materie prime sono alla base delle proposte del cuoco Stefano Marzetti. La selezione di ostriche può fungere da antipasto, insieme ai Crostacei con granella di cous cous speziato o ai classici blinis con caviale e panna acida. I primi: Caramelle con cremoso d'uovo, guanciale, asparagi e tartufo nero; Gnocchi di carote e ricotta con tartare di pesce spada allo zenzero con mela verde e mandorle; Friggitelli con crema al pane di Lariano. Secondi interessanti: Astice blu al vapore con emulsione di ricci di mare e pane alle alghe; Black cod glassato alla birra con quinoa; Pezzogna in guazzetto; Piccione confit con pesche, foie gras e gelato al pan di spezie; Anatra Barbarie all'arancia. Ottimi i dolci: Meringhe soffiate con perle di castagne e gelato al Baileys; Tortino fondente con Gorgonzola e pere; Settimo cielo di cioccolata. cod 53155

Ristorante Mirabelle
via di Porta Pinciana 14 - 00187 Roma
Tel 06 42168838
www.mirabelle.it

BOLOGNA EAT&DRINK

GITA GOLOSA FUORI BOLOGNA ALLA TRATTORIA DA MASSIMINO

di Giuseppe De Biasi

Nella prima collina fuori Bologna, a Pianoro Nuovo, la Trattoria Da Massimino è un locale accogliente. Garbata cura della mise en place e del servizio in sala, attitudine per nulla scontata e sempre più sottovalutata anche da blasonati ristoranti. Massimo Bena e la moglie Giulia Bernardi offrono ai bolognesi un verace tuffo in uno stile di cucina originale che integra le tradizioni liguri-piemontesi di Massimino con la "bolognesità" di Giulia, sommelier sempre alla ricerca di qualche novità. Nel menu trionfa la stagionalità, l'attenzione alla materia prima e alla certificazione di provenienza, spesso riferita a presidi Slow Food o a fornitori locali. In carta la pasta è sempre fatta a mano, con un evergreen autunnale che ben sintetizza la ricerca e la mano felice di Massimino come il Risotto vialone nano stagionato 22 mesi alle castagne, tartufo nero e Madeira, con riso dell'azienda padovana De Tacchi, presidio Slow Food. Tre i percorsi degustazione offerti con antipasto, primo e secondo, a scelta fra terra, mare e vegetariano, a 33-35 euro, vini esclusi. Quanto alla carta dei vini si presenta varia e intrigante, con ricarichi onesti. Attenta rappresentanza regionale ed etichette che spaziano dalla Sicilia al Piemonte, con qualche puntata selettiva in Francia, Austria e Germania. Lista dei dessert con accurata selezione di vini in abbinamento, non banale, in cui spiccano il classico Bönet piemontese di cioccolato e amaretti o il Semifreddo al cioccolato bianco Amedei e nocciole su salsa di caramello e cialda croccante, entrambi equilibrati nei pesi gustativi e ben presentati. cod 53390

Trattoria Da Massimino
via Gramsci 3/I - 40065 Pianoro (Bo)
Tel 051 4126916 - www.damassimino.com

PALERMO EAT&DRINK

QUATTRO VENTI COMFORT FOOD TRADIZIONE PALERMITANA REINVENTATA

di *Gianni Paternò*

Un incontro fortuito ha cambiato le vite di Gabriele Amato, giovane della borghesia palermitana che si occupava di informatica cullando il sogno di aprire un suo ristorante, e di Filippo Ventimiglia, trentenne cuoco con pluriesperienza in grandi ristoranti sparsi per l'Italia. Ventimiglia nel 2014 lascia per divergenze professionali il ristorante di cui era cuoco, incontra Amato, si trovano subito e decidono di iniziare questa avventura. Idee chiare, enorme entusiasmo, battezzano il locale Quattro Venti dal nome del vicino molo portuale, aggiungendo il motto "Comfort Food" perché la cucina e il servizio che intendono offrire devono essere in grado di consolare e coccolare i clienti.

Il locale, suddiviso in 3 ambienti comunicanti, 45 coperti, è arredato con moderna eleganza, Gabriele accoglie in sala con competenza essendo sommelier, Filippo cucina osservato da un'ampia vetrata, indice di pulizia ed ordine. Menu di territorio, secondo le stagioni, con fornitori selezionati, specie per il pesce. La proposta parte dai piatti della tradizione siciliana rivista e corretta per essere più appagante alla vista e al gusto.

Allora ecco la parmigiana di melanzane ma col pesce su ragù di seppia, l'arancina ripiena di ragusano Dop, acciuga ed emulsione di scarola, i paccheri con broccoli, vongole e croccante di pane nero, gli spaghetti alla carrettiera con capperi di Salina e tartare di pesce, il trancio di pesce del giorno con guazzetto di frutti di mare allo zafferano, il filetto di maialino cotto a bassa temperatura e pesche caramellate, infine l'imperdibile spirale di mele su crema inglese alla cannella e gelato di vaniglia. La proposta è varia ma non esagerata, i piatti appetitosi, saporiti, equilibrati e i prezzi tutto sommato modesti. Ampia la scelta dei vini. cod 53171

Quattro Venti Comfort Food
via Enrico Albanese 30 - 90139 Palermo
Tel 091 6259187 - www.quattroventipalermo.it

TORINO EAT&DRINK

AL MILLE RESTAURANT DA NON PERDERE IL CARRELLO DEI BOLLITI

di *Piera Genta*

In un angolo di Torino dal fascino parigino tra giardini Cavour, aiuola Balbo e piazzetta Maria Teresa, ha aperto Mille Restaurant. Ambiente curato, alle pareti opere di Mac, al secolo Gianluigi Del Pin. Clima rilassato con piacevole musica di sottofondo, illuminazione studiata per concentrare l'attenzione sul gusto. Il locale nasce dalla collaborazione di Luca Mogliotti, imprenditore astigiano e presidente dell'Atl di Asti, Carlo Marocco in sala e in cucina la cuoca Roberta. Un modo di cucinare, il suo, con ricette classiche dal tocco personale che mantengono lo spirito della tradizione. Tra gli antipasti da provare i capunet, involtini di verza, e da non tralasciare gli evergreen: girello di vitello in salsa tonnata e carne cruda di fassone. Non mancano proposte vegane. Passiamo ai primi: curiosa la scelta nella presentazione dei plin, in salsa di arrosto oppure burro e salvia, in brodo o serviti al tovagliolo senza l'aggiunta di alcun condimento. Il protagonista del menu è il bollito misto (con salse e verdure) servito a pranzo nella pirofila e a cena al carrello per tagliare a vista le varie parti. Stuzzicante il baccalà mantecato e fritto e in pastella.Da non trascurare la carta dei dolci con il classico bonet e un semifreddo al torrone. Carta dei vini con numerose proposte di produttori piemontesi, soprattutto astigiani. Aperto anche a pranzo con un menu di piatto unico. cod 53158

Mille Restaurant
via dei Mille 18 - 10123 Torino
Tel 011 19760596

SPORT E RELAX AL BAD MOOS RITUALI DI BENESSERE, DA SOLI O IN COPPIA

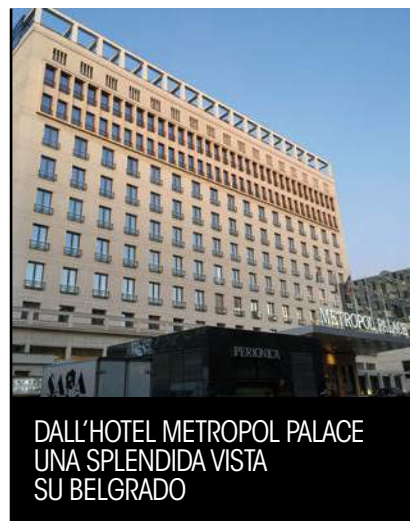
di Lucia Siliprandi

Nel cuore del parco naturale delle Dolomiti di Sesto sorge il Bad Moos Dolomites Spa Resort. L'albergo 4 stelle superior ha una struttura completamente rivestita in legno con imponenti travi in larice. Gli spazi comuni sono ampi e la luce, che entra copiosa dalle grandi vetrate, accarezza lo sguardo. Dominano lo scenario le nuance del grigio, verde salvia e rosso bordò, con richiami al tradizionale loden altoatesino e agli intarsi di cuoio nero. Le camere e le suite, arredate con eleganza e attenzione al dettaglio, emanano un inebriante profumo di pino cembro. Esclusive le suite mansardate Bad Moos con caminetto e vasca idromassaggio.

Benessere allo stato puro nella Spa Termesana dove, grazie alla sorgente d'acqua sulfurea presente nel territorio dal 1765, si rivive l'antica tradizione dei bagni termali di Moso. Lo zolfo è l'ingrediente principe nei trattamenti Sulfate, che sfruttano le proprietà dell'acqua termale tramite un'innovativa macchina per la coppettazione come per il Sulfate Face che comprende una pulizia profonda della pelle e una seduta nella grotta sulfurea.

Di recente realizzazione la nuova area sauna con uno spazio riservato esclusivamente alle donne: la Lady Sauna Picea che deve il suo nome all'abete rosso con cui sono rivestite le pareti. Per chi non ama mostrare le proprie nudità la Textil Sauna Larix è perfetta: qui si può entrare anche in costume da bagno.

Specialità della maison il rituale dei bagni di fieno che, per ottenere gli effetti desiderati, richiede tempo e pazienza, imperativi categorici al Bad Moos. Il trattamento - da fare in coppia - avviene nella Spa Suite Rustically Balneo, un ambiente romantico ma anche rustico come vuole la tradizione altoatesina: caminetto con pentolone in rame, pannocchie appese e sacchettini alle erbe che sprigionano profumi alpini. Prima ci si immerge in due tinozze di legno colme d'acqua nelle quali è stata sciolta un'emulsione di fieno di montagna, poi ci si sdraia in un lettone ad acqua riscaldato e, per iniziare la fase di sudorazione, si viene ricoperti con fieno di montagna. cod 53341

Bad Moos Dolomites Spa Resort
via Val Fiscalina 27 - 39030 Sesto Moso (Bz) - Tel 0474 713100
www.badmoos.it

DALL'HOTEL METROPOL PALACE UNA SPLENDIDA VISTA SU BELGRADO

di Leonardo Felician

Da cinque anni fa parte della Luxury Collection di Starwood, garanzia di qualità in tutto il mondo. Il Metropol Palace di Belgrado, in Serbia, è uno dei pochi 5 stelle della città con 245 camere su 10 piani. Al piano sotterraneo si trova Limegrove, l'ampia spa di oltre 1.200 mq, che comprende palestra, piscina coperta, jacuzzi, sauna e bagno turco, mentre al piano terra è collocato il ristorante "44 Parallel", con cucina gourmet internazionale, piatti serbi e greci e una bella cantina refrigerata a vista. Anche la prima colazione si serve in queste sale. All'ingresso un comodo e frizzante lounge bar.

L'albergo è dotato di parcheggio e vanta un'ottima posizione per visitare il centro della città muovendosi a piedi. Costruito nel 1957 e aperto nel 1961, è stato interamente rinnovato nel 2012 e presenta camere e suite funzionali e ben arredate, con bella vista sulla città e sul parco Tašmajdan, soprattutto dai piani più alti. cod 53358

Hotel Metropol Palace
Bulevar Kralja Aleksandra 69 - 11000 Belgrado (Serbia) - Tel +381 11 3333100
www.metropolpalace.com

MILANO EAT&DRINK

ESSENZA DI PUGLIA DA "OLIO" MILANO ISPIRA I GIOVANI

di *Andrea Radic*

La Puglia è un insieme di straordinari territori, materie prime eccellenti, vitigni di grande storia, dove l'olio è bandiera nazionale. Non è semplice racchiudere in una sola cucina questi elementi, ma qualcuno ci riesce. Due giovani pugliesi hanno portato nel capoluogo lombardo la loro Valle d'Itria. «Quando ho nostalgia di casa penso alle distese di ulivi e agli odori, ai sapori della nostra storia, quella che vogliamo raccontare qui a Olio Cucina Fresca». A parlare così è Angelo Fusillo, trentenne di Noci (Ba), laurea in comunicazione allo Iulm e tanta passione che condivide, insieme alla vita, con Paola Totaro, un anno più giovane, da Putignano (Ba), laureata a Milano in legge.

La cucina di Olio è affidata all'esperienza e al giovane estro di Marco Misceo, barese, classe 1987, uno chef che conosce bene ciò che mette nel piatto ed è capace di esaltare sapori e sentori mediterranei. Una carta non affollata, che esprime in modo davvero interessante le territorialità, senza dimenticare che la Puglia è anche carne con la razza podolica e il maiale nero lucano del produttore "Varvara - fratellidicarne". Bella espressione la "Guancia di vitellino, patata e cicorie". Il pesce crudo è esaltato nel "Carpaccio di gambero viola di Gallipoli, sedano, fico e stracciatella". Da manuale la cottura del "Polpo, patata e maionese di olive". Ma il "signature dish" di Misceo è lo "Spaghettone, aglio, olio al peperoncino, ricci e calamaretti".

Intelligente caratteristica del ristorante, una boccetta d'olio per ogni coperto. E a termine cena ve la portate a casa.

cod 52721

Olio Cucina Fresca
Piazzale Lavater 1 - 20129 Milano
Tel 02 20520503
www.facebook.com/OlioMilano

FEBBRAIO 2018, IGINIO MASSARI SBARCA A MILANO

A febbraio 2018 il Maestro di pasticceria italiana e presidente onorario AMPI Iginio Massari sbarcherà a Milano, precisamente in via Marconi, angolo piazza Diaz, in una delle sedi di Intesa Sanpaolo. La sede in questione della banca è appena stata ridisegnata e arredata secondo un nuovo layout di filiale. Una notizia che finalmente trova conferma dopo i rumors degli ultimi mesi.

Dopo aver fondato nel 1971 la Pasticceria Veneto a Brescia, premiata anche quest'anno con le Tre Torte dalla Guida Pasticceri&Pasticcerie d'Italia del Gambero Rosso, il Maestro AMPI **Iginio Massari** ha deciso di aprire un nuovo modello di pasticceria nel capoluogo lombardo. La pasticceria di Massari è in partnership con Intesa Sanpaolo, che metterà a disposizione il proprio spazio all'interno della filiale di piazza Diaz. Non cambia la filosofia con cui Massari si pone di fronte al suo nuovo progetto: «La pasticceria - ha detto - è qualcosa che è condivisibile con tutti, è una scienza esatta regolata da numeri, pesi, volumi e bilanciamenti, il dolce moderno deve stimolare subito il senso della vista con pulizia e minimalismo e deve esaltare chi lo consuma, ancora prima di chi lo fa, bisogna prestare attenzione ai minimi particolari e alla qualità assoluta».

Intanto Massari non ha solo questo impegno, anzi: dal 20 novembre è di nuovo in tv con le puntate di Iginio Massari The Sweetman, in onda su Sky Uno HD, e in libreria con un libro tratto proprio dal programma tv, edito da Mondadori Electa. cod 53383

LA CUCINA BORBONICA RIVIVE ALL'ARCHIVIO STORICO SUL VOMERO

di *Vincenzo D'Antonio*

Archivio Storico, ristorante nel cuore del Vomero elegante, è un locale dove si vive il piacere della cucina borbonica. L'attualizzazione in funzione di parametri dettati da approvvigionamenti, da norme igieniche e da palati che evolvono, è resa possibile e gradevole dalla brigata di cucina costituita da Roberto Lepre (executive chef consulente), Salvatore Incoronato (resident chef), Antonio Molfetta e Ciro Della Capa (chef de partie).

I locali sono a volta, sottostanti la scala d'ingresso. Pareti di tufo. Sale e salette, l'una a seguire le altre. Arredi in stile borbonico. Il patron, appassionato e competente, è Luca Iannuzzi, Cavaliere di merito del Sacro militare ordine costantiniano di San Giorgio di Napoli.

La successione delle portate si apre con il gattò, contaminazione linguistica dal francese "gateaux". Sformato di patate, fu fatto conoscere a Napoli dai cuochi francesi convocati a corte dalla regina Maria Carolina, sposa di re Ferdinando IV. E la cucina esita, sulle radici del gattò, Aria di patata al pepe del Sichuan, fonduta di Provolone del Monaco, croccante di salame e briciole di pane raffermo". In abbinamento un ottimo Pallagrello bianco, non in purezza dacché vi è anche una carezza di Fiano. È il Calù 2016 di Sclavia.

Eccoci alla parmigiana di melanzane. In origine la parmigiana veniva preparata con le melanzane, in alternativa le zucchine, fritte nello strutto, condite con parmigiano e burro e poi ripassate in forno. E qui la cucina, propone "Melanzane alla parmigiana in vasocottura". Si prosegue con originale reinterpretazione del piatto borbonico "polipetti alla luciana", che qui diviene "Moscardini alla luciana, cracker croccante del suo nero su spuma di ceci di Cicerale".

Si passa ai primi piatti e nel calice sopraggiunge il Lacryma Christi 2016 da uve caprettone in purezza di Casa Setaro. Il sartù di riso è di encomiabile fattura. Tra i secondi, nel calice un Falerno del Massico 2012 di Masseria Felicia, lodevole il soffritto. E i dolci? Trionfo del babà rinominato "Il Lazzarone", con crema alla vaniglia bourbon ed amarena. Aperto solo la sera, nell'imminenza delle vacanze natalizie effettua servizio di brunch durante i fine settimana.

cod 53167

Archivio Storico
via Alessandro Scarlatti 30 - 80129
Napoli - Tel 081 19321922
www.archiviostorico.com

IL GIARDINO DEL SOLE A SIRACUSA CUCINA SICILIANA E PIZZA CON LIEVITO MADRE

di *Alessandro Maurilli*

Una masseria, costruita a fine '800 con palazzo signorile, stalla e deposito per il grano. Si presenta così l'agriturismo Il Giardino del Sole a Carlentini, nelle campagne di Siracusa, in una zona strategica per raggiungere tanti centri di interesse turistico della Sicilia Orientale.

L'azienda agro-zootecnica è bio da oltre 30 anni: 20 ettari coltivati in prevalenza ad agrumeto e oliveto, con appezzamenti di orto in pieno campo e pascoli per gli animali. Il cuore della masseria è nel ristorante.

La cucina tradizionale genuina proposta comprende piatti tipici siciliani preparati con materie prime di ottima qualità dell'azienda o del territorio siciliano. Il menu varia per seguire la stagionalità dei prodotti. Si propongono piatti vegani, vegetariani e gluten free. Il ristorante vanta una "agri-pizzeria" che utilizza il lievito madre storico di famiglia. Su richiesta si effettuano anche corsi di cucina.

cod 53352

Agriturismo Il Giardino del Sole
Contrada San Demetrio - 96013
Carlentini (Sr) - Tel 095 9516382
www.ilgiardinodelsole.it

Cucina fiorentina ed ebraica da territori di antiche tradizioni

di Claudio Riolo

L'esteso territorio toscano, in gran parte collinare e montano, è scarsamente popolato. L'agricoltura è per lo più frazionata in piccole aziende, le colture sono numerose e di qualità. La gastronomia è basata sulla semplicità e sui sapori naturali, i cibi sono gustosi. Fra le carni primeggia la famosa bistecca alla fiorentina e si allevano ottimi polli ruspanti, maiali le cui carni danno insaccati ottimi, cinghiali; con il latte di pecora si confezionano eccellenti formaggi. Gli ortaggi e i legumi rappresentano una quota importante della gastronomia toscana. Abbiamo abbinato la cucina ebraica per la semplicità e le affinità con alcuni piatti fiorentini.

Birreria Centrale e Hosteria Ganino conquistano il centro di Firenze

● I fratelli **Alessandro** (*nella foto*) e Massimiliano Galli conducono dal 1996 la caratteristica Birreria Centrale in centro, accanto a via Calzaioli. L'ambiente è raccolto sotto l'antica volta del '400 in mattoni. I tavoli di legno, le panche di chiesa, gli schienali alti che fanno da boiserie e le stoffe pregiate ricreano l'atmosfera ottocentesca delle origini. Quadri, specchi, fotografie d'epoca, abatjour, le vetrine e la porta in stile inglese contornano lo spettacolare bancone scuro seicentesco che accoglie all'ingresso; un piccolo museo con la cassa scintillante datata 1907, le statuine Art Déco, il telefono anni Venti. Mantenendo la base gastronomica mitteleuropea, si sono aggiunti i buoni piatti della cucina toscana, rigorosamente nel solco della tradizione. Il risultato è un menu composito, completo e gustoso che risulta vario anche per i frequentatori abituali, fantasioso e curioso per i forestieri.
Da qualche anno i fratelli Galli hanno bissato il successo rilevando l'adiacente e storica Hosteria Ganino. Cucina storica in centro, è un locale di minime proporzioni, con arredi classici e qualche tavolo anche all'aperto, in tutto una quarantina di posti.
Ambasciatore delle Arti: i fratelli Galli consigliano il Museo Horne, dimora nobiliare con capolavori e arredi pregiati.
cod 53372

Hosteria Ganino
piazza dei Cimatori 4r - 50122 Firenze
Tel 055 214125 - osteriadaganino@gmail.com

Ruth's, tradizione e cultura dell'antica cucina ebraica

● Ecco una proposta per una serata diversa, un ambiente familiare e inusuale per gustare la cucina ebraica ricca di fascino. Siamo nell'elegante quartiere ricostruito in occasione di Firenze Capitale dell'Italia Unita. A due passi dalla casa in piazza Massimo d'Azeglio dove abitò Pellegrino Artusi nel periodo fiorentino. La sala è accogliente e raccolta, con grandi finestre che s'affacciano sulla tranquilla strada, tavolini e seggiole di legno, un bancone e la cucina in vista. Il gestore **Tomàs Simcha Jelinek** (*nella foto*) mantiene le tradizioni e la cultura della sua terra e ci tiene a ricordare la sua attività di burattinaio.
Il menu, a base di cibi naturali, si fonda sulle tradizionali ricette ebraiche e segue rigorosamente i precetti kasher anche nella selezione di vini. Allettante menu con antipasti quali caponata alla giudea, melanzane a scapece, hummus, vari tipi di pasta scelti giornalmente, fresche insalate. Tra i secondi i falafel, il cuscus vegetale, involtini al formaggio. Pesce con la spirale di salmone, il persico in salsa piccante, il piatto Ruth's di pesce. Affermata tradizione di dolci: cheesecake, kissel, blintzes, streusel di mele, halva. Ruth's *Ambasciatore dell'Arte* suggerisce la visita all'adiacente Sinagoga. La costruzione del 1882 è un esempio significativo di tempio monumentale. cod 53373

Ristorante Ruth's
via Luigi Carlo Farini 2/A - 50121 Firenze
Tel 055 2480888 - www.kosheruth.com

A tutta internazionalità

La **39ª edizione del salone di Italian Exhibition Group**, che integra Fiera di Rimini e Fiera di Vicenza, avrà un **respiro sempre più globale** grazie anche a un grande palinsesto di **campionati** ed **eventi di pasticceria**

Dal 20 al 24 gennaio 2018 Rimini sarà la capitale mondiale del gelato e dell'arte dolciaria artigianale. La 39ª edizione del "Salone internazionale di gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e caffè" avrà un respiro sempre più globale grazie anche a un grande palinsesto di campionati ed eventi. A cominciare dalla pasticceria. Grande attesa per il ritorno del Campionato mondiale di pasticceria femminile, in calendario il 22 e 23 gennaio. Giunto alla 4ª edizione, chiama a raccolta 12 tra le migliori pasticcere di tutto il mondo. Sul fronte interno, la pasticceria made in Italy si confronterà il 20 e 21 per aggiudicarsi il Campionato italiano di pasticceria senior. Promosso da Sigep e Conpait, vedrà in gara 17 concorrenti in 3 diverse specialità: pièce in cioccolato e dolce al piatto, pièce in zucchero e torta al cioccolato, pièce in ghiaccio e torta gelato. I tre vincitori di ciascuna categoria andranno a formare la squadra che rappresenterà il tricolore italiano alla Coupe du Monde di Lione 2019.

GENNAIO
Dal 20
al 24

Il 20 gennaio le promesse della pasticceria si sfideranno nel Campionato italiano di pasticceria e cioccolateria juniores, sempre promosso da Conpait e Sigep, in collaborazione con AMPI. Il vincitore rappresenterà l'Italia al Mondiale di pasticceria juniores che si svolgerà a Rimini nel 2019.

Ma Sigep è anche alta formazione professionale, che il 24 gennaio troverà una declinazione in chiave agonistica in un concorso dedicato alle scuole. La manifestazione, che rientra nel programma Sigep Giovane, prevede la realizzazione di una pièce o in zucchero o in cioccolato, di altezza minima 60 cm, che deve sostenere una torta stratificata e contenere una base croccante, una friabile e una cremosa. Gli alunni dei dodici istituti in gara dovranno inoltre preparare sei monoporzioni dello stesso gusto. cod 52054

Eurocarne 2018 5 cose da sapere

In **concomitanza con Fieragricola** e rivolta a **professionisti e consumatori**, promuove un **modello di sostenibilità economica e rilancio del Made in Italy**: i punti chiave della fiera in programma dal **31 gennaio al 3 febbraio**

Una manifestazione che punta ad accorciare la distanza tra zootecnia, trasformazione, vendita e consumo di carne. Il tutto in un solo luogo e in concomitanza con la fiera più importante del settore primario, Fieragricola. Ecco i punti salienti della manifestazione che si svolgerà a Veronafiere dal 31 gennaio al 3 febbraio 2018.

1. In contemporanea con Fieragricola 2018

L'evoluzione naturale di una manifestazione che è già il punto di riferimento per il settore primario italiano (ed estero). Le decine di migliaia di spettatori (130mila nell'edizione 2016) attesi a Fieragricola 2018 avranno 5mila mq in più a disposizione per entrare in contatto con Eurocarne 2018. Il padiglione 11 sarà la casa della filiera corta delle carni, luogo di incontro fra produttore e consumatore, e rappresenterà uno spazio comune e in sinergia con il settore zootecnico, con cui sarà in diretta connessione.

2. Un palcoscenico per la filiera, una vetrina per i consumatori

GENNAIO

Dal 31 al 3/2

Il consumatore sarà al centro di Eurocarne 2018. Oltre all'aspetto professionale, che da sempre costituisce la base della manifestazione, è infatti previsto ampio spazio per le macellerie di domani, showcooking, aree degustazione, concorsi ed eventi.

3. Zootecnia e trasformazione insieme per la prima volta

A ricordarlo è stato il vicepresidente di Veronafiere, **Claudio Valente**: «La filiera delle carni potrà incontrare il mondo allevatoriale, della mangimistica, della tecnologia, ma anche degli anelli successivi alla produzione». Il punto di arrivo? Una nuova politica di filiera corta per il rilancio delle produzioni di carne made in Italy.

4. Un modello di sostenibilità

La scelta della società cooperativa agricola zootecnica La Torre di Isola della Scala ha un forte impatto sul significato di Eurocarne 2018. È un modello che concilia tradizione e spirito imprenditoriale di cui il presidente Riccardo Artegiani (35 anni) è testimone e parte attiva. Oltre 7mila capi di carne bovina allevati, 13 allevatori soci e un fatturato di 11 milioni di euro annui. Miracolo? No. La chiave del suo successo è l'economia circolare, l'innovazione e la sostenibilità energetica.

5. Obiettivo filiera corta Made in Italy

È l'argomento più urgente per il settore. In un contesto in cui i consumatori privilegiano il Made in Italy, il nostro Paese continua a importare la metà del proprio fabbisogno di carne. Si tratta di un mercato da oltre 1 miliardo di euro. Eurocarne 2018 sarà il palcoscenico per riconoscere l'operato dei nostri allevatori e valorizzare la filiera corta Made in Italy. cod 52775

Tirreno CT e Balnearia

A Carrara Fiere il futuro dell'ospitalità

Si scaldano i motori per **Tirreno CT**, il grande evento che **dal 25 al 28 febbraio 2018** porterà nei padiglioni di **Carrara Fiere** decine di migliaia di **operatori dell'ospitalità per incontrare le ultime novità del settore**

La mostra, ormai un appuntamento imperdibile per gli addetti del comparto, mette in evidenza tutto per la gestione di alberghi, locali pubblici, ristorazione e ormai da qualche anno anche il meglio per l'ospitalità in spiaggia grazie a Balnearia, l'altro "salone nel salone" dedicato al settore degli stabilimenti balneari.

Il grande evento, promosso da Tirreno Trade, con le sue 38 edizioni rappresenta un punto di riferimento per chi cerca forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, dove si potranno trovare dalla tecnologia delle aziende costruttrici di macchinari per ristorazione, caffetteria e produzione di alimenti a quelle per le forniture di arredi e complementi per le attività di ricezione. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre ampio spazio alle aziende dell'agroalimentare.

Tra le grandi novità dell'edizione 2018 di Tirreno CT Bio-Vegan-Glutenfree, la nuova area dedicata a prodotti e servizi di questo importante segmento della ristorazione e della cucina che negli ultimi anni ha sempre più preso piede per incontrare le esigenze dei consumatori. In questo settore saranno in mostra i prodotti e i preparati per una cucina che guardi al biologico da un lato, puntando alla sostenibilità, ma anche alle nuove tendenze di consumo, oltre che alle esigenze salutistiche.

FEBBRAIO
Dal 25
al 28

Tirreno CT è anche un momento di confronto e formazione per gli addetti ai lavori. Ecco allora che come ogni anno sarà ricco il cartellone di eventi collaterali, convegni, seminari e workshop pensati dalle varie associazioni di categoria presenti per aggiornare i professionisti o formare quelli in divenire. A partire dalle attività della Fib (Federazione italiana barman), che con i propri barman animerà i giorni di fiera con dimostrazioni ed esibizioni per tutti. Uno dei momenti più attesi sarà il Forum della cioccolateria della Federazione internazionale pasticceria cioccolateria gelateria, che in occasione di Tirreno CT organizzerà le selezioni italiane per i campionati mondiali di cake design e di pasticceria.

Invece, nello spazio di Balnearia, giunta alla sua 19ª edizione, si potranno incontrare tre macrocategorie con il meglio dell'intera filiera delle soluzioni da esterni, delle tecnologie e del complemento. cod 52842

Imparare a cucinare è facile all'Atelier dei Sapori di Milano

Sono **riprese a pieno regime le attività didattiche** dell'**Atelier dei Sapori**. Un **laboratorio di idee** e **iniziative** legate al **mondo della cucina** e allo **studio dell'enogastronomia**, con un **ricco calendario di corsi ed eventi**

Atelier dei Sapori, forte di un'esperienza di 12 anni, è un luogo per "food lovers" che, prima come associazione attiva dal 2005 e oggi come scuola di cucina privata, nasce con lo scopo di diffondere la buona cultura gastronomica, mantenendo l'integrità della tradizione e abbracciando contemporaneamente tutto quello che c'è di nuovo nel mondo della Cucina.

Il fulcro dell'attività sono le lezioni di cucina, di diverse tipologie: da quelle per adulti e ragazzi alle lezioni monografiche, dai corsi di cucina completi fino ai corsi di degustazione. La scuola tiene inoltre corsi in lingua straniera, serate gastronomiche personalizzate, presentazioni di prodotti legati al mondo della cucina, feste per "piccoli cuochi", addii al nubilato e al celibato e gare di cucina. Le lezioni si svolgono in un ambiente pratico, informale e allo stesso tempo accogliente, in pieno centro a Milano (via Pinamonte da Vimercate 6). La scuola è dotata di una doppia zona cottura con otto fuochi, 6 piastre a induzione, 4 forni, un abbattitore di temperatura, planetarie, un forno per pizze e pasticceria e tutti gli strumenti necessari alle attività. Il bancone centrale permette a tutti di seguire le fasi di cottura.

La nuova gestione, che fa capo alla VBB srl, prevede come responsabile scientifico il cuoco Matteo Scibilia, a cui si affiancano altri professionisti e le insegnanti che negli anni passati erano le anime della scuola, Paola Sgadari e Patrizia Riggi.

Durante le attività didattiche i docenti danno spazio e importanza tanto agli aspetti "tecnici" e procedurali quanto alla presentazione e all'estetica del piatto. Le lezioni si susseguono in modo tale che ognuno possa seguire un percorso formativo personale, guidato dal proprio gusto e dalle proprie disponibilità di tempo.

Le lezioni di cucina sono per tutti, per chi vuole iniziare o per chi vuole perfezionarsi nelle tecniche e approfondire argomenti già noti. Cosa si deve portare? Niente, tutto l'occorrente per ogni corso verrà fornito sul posto. Ogni lezione è arricchita da una dispensa che comprende le ricette eseguite, nozioni tecniche ed eventuali cenni storici.

Infine, collegato all'Atelier dei Sapori, è in corso di definizione lo spazio per l'aggiornamento professionale di cuochi, pizzaioli, pasticceri, barman, sommelier e direttori di sala. In questo caso le iniziative faranno capo a Vero Bello Buono.

Per tutte le novità e le informazioni sui corsi: **www.atelierdeisapori.it**

cod 52739

A febbraio è tempo di “Cucinare”

Con **150 espositori** e **130 eventi** tra **degustazioni**, **showcooking** e **minicorsi di cucina**, l’evento gastronomico del Nordest ritorna alla **Fiera di Pordenone** dal 10 al 13 febbraio sotto la **direzione artistica di Fabrizio Nonis**

FEBBRAIO
Dal 10
al 13

Grande attesa per la 6ª edizione di “Cucinare”, il Salone dell’enogastronomia e delle tecnologie per la cucina di Pordenone Fiere che apre le porte a focus dedicati a vino, birra artigianale e cucina green. I 18mila visitatori di Cucinare 2017, di cui il 15% operatori del settore, sono indicatori del successo crescente della manifestazione che punta a diventare l’evento fieristico di riferimento nel Nordest sia per il pubblico professionale che per gli appassionati di cucina, grazie ad un format consolidato che affianca stand commerciali ad un variegato calendario di eventi.

Circa 150 gli espositori presenti in fiera, in rappresentanza dei due macro settori di riferimento di Cucinare: le filiere agroalimentari delle eccellenze made in Italy (aziende vitivinicole, birrifici e distillerie, salumifici, caseifici, oleifici; produttori di pasta, pasticcerie e prodotti da forno; prodotti ittici) e le tecnologie per la cucina (accessori, arredamento e complementi d’arredo per le cucine professionali; attrezzature per cottura, refrigerazione, lavaggio e preparazione per bar e ristoranti).

In programma durante il Salone oltre 130 iniziative tra dimostrazioni, degustazioni, minicorsi e showcooking che hanno come protagonisti le associazioni, le istituzioni, i produttori, i ristoratori del territorio tutti impegnati nel presentarne le eccellenze enogastronomiche. Punta di diamante della manifestazione è sicuramente “Stars Cooking”, l’evento nell’evento, ideato e realizzato da Fabrizio Nonis che porta ogni anno alla Fiera di Pordenone chef stellati di fama internazionale e volti noti della tv.

Cucinare 2018 dedicherà approfondimenti ad alcuni settori di riferimento per l’agroalimentare: “Vinum”, 2ª rassegna espositiva dedicata alle aziende vinicole, e “Beer&Co”, l’area espositiva riservata ai birrifici artigianali e beer firm italiani. Entrambe le iniziative prevedono stand, degustazioni, laboratori e tanti eventi per coinvolgere al massimo i visitatori.

Grande attenzione anche per i nuovi stili e buone pratiche alimentari, dal biologico al vegano, alla cucina naturale: è questo il focus di “Cucinare Green”, area tematica sviluppata attraverso con un ricco programma di laboratori e incontri sul tema, oltre alla possibilità di acquisto di prodotti certificati negli stand. Espositori d’eccellenza, ospiti di fama internazionale, partners prestigiosi, grande popolarità tra addetti ai lavori e appassionati di cucina: ci sono quindi tutti i presupposti affinché la sesta edizione di Cucinare consacri questo evento come punto di riferimento per il business della cucina nel Nordest. cod 53448

Per informazioni: **www.cucinare.pn**

Stand | Gare | Master class | Seminari | Museo della Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

21>23 MAGGIO 2018

MOSTRA D'OLTREMARE - NAPOLI

INGRESSO GRATUITO
RISERVATO AGLI OPERATORI DEL SETTORE

In contemporanea:

INFO: +39 081 19173674
tuttopizzaexpo.com

organizzata e promossa da:

main sponsor:

Social, relazioni two ways e anti-spreco
Alcuni "early warnings" per il 2018

Nell'imminenza del nuovo anno, che **si preannuncia con segni di discontinuità** anche vistosi rispetto a quello che si sta concludendo, **andiamo ad individuare i cosiddetti early warnings**, segnali precoci che, non sottovalutati, ci **aiutano nella conduzione dell'impresa. Focus sui social media**

di *Vincenzo D'Antonio*

Ne abbiamo individuati 8. Il primo lo denomineremmo "overlapping", ovvero la sovrapposizione dei canali social. E la più delicata delle sovrapposizioni attiene a due canali che entrambi forniscono contenuti visivi: Snapchat ed Instagram.

Instagram Stories ha un reach significativamente più ampio ed un maggiore engagement ma, attenzione, Snapchat è di gran lunga il social preferito tra l'emergente generazione Zeta. Si tratta quindi, da parte del social media manager, di tenere bene a mente i due target: Millennial per Instagram e generazione Zeta per Snapchat.

Il secondo early warning è su Facebook. Questo social sta sempre più concentrando il suo business e la sua main revenue stream sul mobile. Per quanto attiene al mercato Usa la previsione 2018 è di un 50% di utenti pressoché esclusivamente sul mobile ed il colosso dei social media individua l'ads mobile quale fonte del 70% circa dei suoi cospicui utili.

Il terzo early warning concerne la conoscenza, la confidenza diremmo, con i chatbot. Si tratta di attrezzarsi affinché a domande poste da una community always online, le risposte pervengano nel breve volgere del minu-

to. È operazione di bilanciamento tra una risposta che ha in sé il beneficio della tempestività senza incorrere però in ovvietà e banalità così vanificando l'utilità stessa della risposta, anzi generando delusione e quindi sensazione di disservizio. Il chatbot sembra davvero che sia il must per il 2018.

Il quarto early warning è costituito dalla crescita accelerata del video nella relazione tra membri della community. Praticamente non vi sarà campagna di social media marketing in cui il racconto tramite video non ne sia il core. E man mano, con lo svilupparsi degli algoritmi, essi a loro volta corroborati dai big data, il video sarà l'elemento cruciale per generare engagement e costruire ed arricchire la fanbase. Il video sarà anche il mezzo mediante il quale il mondo dei blogger virerà verso la nuova frontiera costituita dai vlogger.

Il quinto early warning è, nei fatti, un evergreen. Saper ascoltare, applicare la saggezza di un proverbio arabo che così ammonisce: "Abbiamo due orecchie ed una bocca; pertanto dobbiamo ascoltare il doppio che parlare". Ostinarsi nella comunicazione one way piuttosto che praticare abilmente la relazione two ways può essere letale. Inutile se non dannoso, sia fregiarsi dei complimenti che giungono su TripAdvisor et similia, sia adirarsi quando non sono complimenti ma virano verso contumelie talvolta fragorosamente scostumate. Qui si varrà l'abilità del social media manager, in un lavoro di backstage e di analisi dei big data piuttosto che un lavoro di front line che a volte può generare nocumento alla brand identity. In definitiva, lo si pone come elemento di riflessione, un'efficace strategia di marketing on-line non può prescindere dall'abilità dell'attività di ascolto.

Il sesto early warning lo presentiamo come contrappasso all'attenzione, nobile e meritoria, che ci si sta finalmente ponendo circa la problematica del food waste. Così come va doverosamente posta attenzione a ché lo spreco alimentare viri verso ricicli, riutilizzi ed aiuti immediati e concreti ai poco abbienti, così, in antitesi, l'approccio alle notizie irrilevanti, ai rumori assordanti quanto inutili, insomma a tutto quanto non sia informazione vera che arreca valore, dovrà essere drastico: decrementare fino ad abolire i contenuti di scarsa rilevanza, vero waste per il lettore, ed incrementare i contenuti rilevanti.

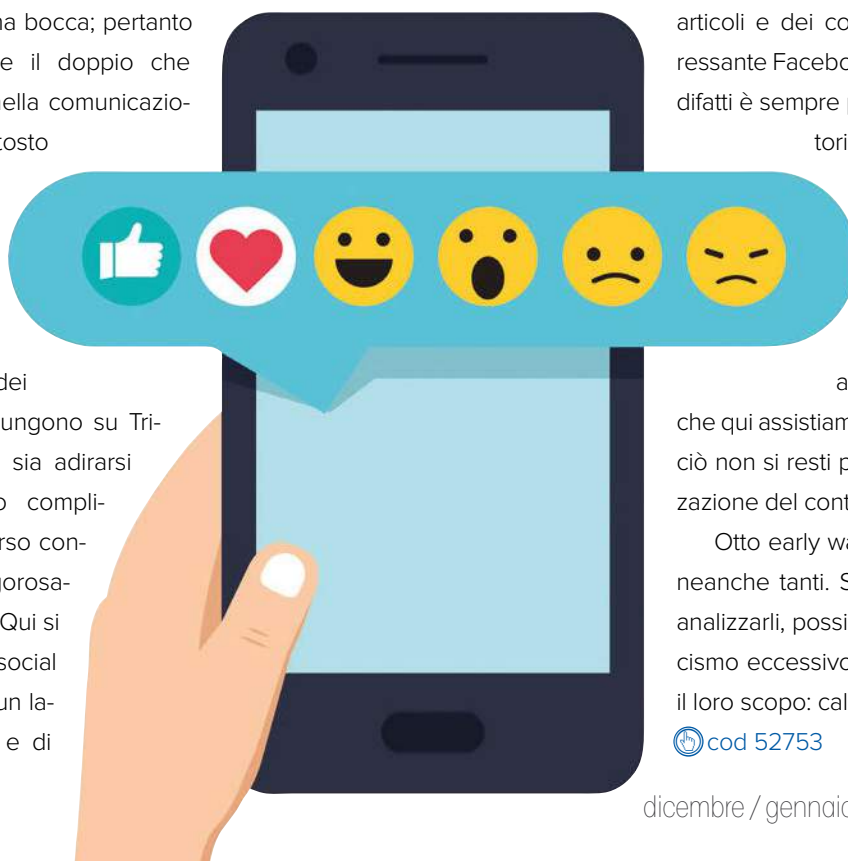
È la rivitalizzazione del content marketing dove, il content, vivaddio, o è di qualità o, semplicemente e rudemente, non è! Bando a clamori autoreferenziali, bando alla ripetitività, largo a contenuti genuinamente interessanti e per i quali la lettura risulti piacevole ed interessante.

Il settimo early warning è molto delicato: attenzione somma agli influencer marketing posto che di veri influencer marketing trattasi. Di più qui non diciamo avendo già trattato di recente questa tematica (non vogliamo definirla "problematica").

L'ottavo ed ultimo early warning è sull'accelerata che si vivrà ulteriormente con i prosumer, ovvero i consumatori di informazioni che divengono anche produttori di informazioni. Si renda agevole, addirittura si favorisca, fatti gli opportuni controlli, la pubblicazione di contenuti. Nel corrente anno, LinkedIn è cresciuto in popolarità come luogo dove pubblicare contenuti ed aziende fornitrici lo utilizzano per aumentare l'influenza B2B dei propri articoli.

Anche Snapchat ed Instagram stanno evolvendosi per permettere nuove funzionalità di scorrimento degli articoli e dei correlati contenuti. Interessante Facebook Instant Articles che difatti è sempre più utilizzato fra i creatori di contenuti che si giovano della specifica funzionalità per pubblicare i propri pezzi direttamente tramite la app di Facebook. Anche qui assistiamo, e che al cospetto di ciò non si resti passivi, ad una rivitalizzazione del content marketing.

Otto early warning, mica pochi ma neanche tanti. Si tratta di studiarli ed analizzarli, possibilmente senza scetticismo eccessivo, ben chiaro essendo il loro scopo: call to action!

cod 52753

Nuovo sito Mutti per i professionisti della ristorazione

L'azienda di Parma, **specialista del pomodoro da oltre un secolo**, lancia **professional.mutti-parma.com**, un sito dedicato al **canale b2b** pensato appositamente per **soddisfare le esigenze dei professionisti dell'Horeca**

La nuova piattaforma si rivolge agli operatori professionali che già utilizzano i prodotti Mutti, e a tutti coloro che sono alla ricerca di un pomodoro eccellente, 100% italiano, con l'obiettivo di garantire la migliore qualità in molteplici preparazioni e in tante diverse modalità di consumo. Il sito, dalla grafica semplice ed elegante, accompagna gli utenti alla scoperta del mondo Mutti, mettendo a disposizione dei professionisti del settore tutta l'expertise dell'azienda di Parma, che vanta più di cento anni di esperienza nella lavorazione e trasformazione del pomodoro.

«Con questo nuovo sito - spiega il marketing Mutti - vogliamo fare un primo passo utile a costruire una partnership con il pubblico professionale centrale per il nostro settore. Sarà l'occasione per avviare un dialogo costante con i ristoratori e con tutti gli intermediari della ristorazione: attraverso la piattaforma, ci proponiamo di intercettare i feedback dei nostri clienti per rispondere al meglio alle loro esigenze. Per gli operatori professionali, diventerà un nuovo modo per essere aggiornati sulle ultime novità dedicate al canale Foodservice, e su tutte le iniziative che saranno in grado di supportare le loro attività».

Oltre a presentare l'offerta completa dell'azienda per il canale Foodservice, il sito racconta i fattori distintivi della materia prima, dalla coltivazione alla lavorazione, fino al suo confezionamento: informazioni fondamentali per tutti coloro che considerano il pomodoro un ingrediente chiave per i loro piatti e desiderano valorizzare la propria offerta attraverso un prodotto di massima eccellenza qualitativa. La piattaforma offre infatti preziosi consigli su come abbinare i prodotti Mutti ad antipasti, primi, secondi e pizze e guida i professionisti verso la scelta del prodotto più adatto in base alla resa specifica delle diverse referenze, alla loro modalità di utilizzo, aiutandoli così a stabilire quello ottimale per le loro preparazioni.

All'interno del sito, tutte le informazioni tecniche legate all'utilizzo dei prodotti Mutti in relazione al mondo della pizza sono frutto di un progetto di ricerca promosso e realizzato dall'azienda, nei mesi di ottobre e novembre 2016, in collaborazione con il Politecnico del Commercio e del Turismo (Capac) di Milano. Grazie a questo studio, Mutti ha invitato alcuni pizzaioli e panettieri italiani a provare i propri prodotti professionali con l'obiettivo di esplorare il mondo del pomodoro all'interno del settore pizzeria e individuare i bisogni e le esigenze dei professionisti. cod 53049

Mutti Industrie Conserve Alimentari
via Traversetolo 28 - 43022
Montechiarugolo (Pr) - Tel 0521 652511
https://professional.mutti-parma.com

FOOD MARKETING

Food trend, un 2018 all'insegna di web, spirits e sostenibilità

Ogni anno la ristorazione cambia e si evolve, complice la società sempre più in movimento, le **tendenze** e le **mode** che durano il tempo di una stagione e la **voglia del consumatore di provare cose sempre più innovative a tavola**

Ecco quindi una serie di piccoli accorgimenti per i ristoratori che non vogliono farsi trovare impreparati davanti al cliente del 2018, esigente e modaiolo, che vuole essere sorpreso con... effetti speciali.

Sito e social

Essere presenti online è sicuramente la mossa indispensabile per arrivare al consumatore che ha deciso di cenare fuori e non sa dove andare. Un sito aggiornato con il menu da consultare, un profilo Facebook dove parlare con i propri clienti e un profilo Instagram per fare venire l'acquolina in bocca con foto professionali. Non trascurabili le collaborazioni con blogger e influencer: se rimarranno soddisfatti la loro recensione sarà un'importante cassa di risonanza.

Recensioni

Anche se molte volte vanno prese con le pinze, in generale è bene che il ristoratore legga con attenzione ogni recensione: possono scaturire nuove idee, miglioramenti importanti e si può capire qual è da fuori la percezione del locale. Mai cancellare i commenti negativi, ma rispondere in modo educato e cordiale.

Menu

Non solo i piatti ma il menu vero e proprio deve essere esteticamente coerente con la proposta del ristorante. Tra gli ultimi trend il minimalismo, un menu dai materiali ricercati e linee pulite, che racconti i piatti con descrizioni emozionali che parlino dell'origine degli ingredienti.

Spirits

È sempre più di moda avere una carta ben fornita di superalcolici di un certo livello. È possibile offrirli ai propri clienti durante l'aperitivo, in abbinamento al dessert o ad un piatto salato innovativo.

Coperti

"Pochi ma buoni": per garantire un servizio impeccabile è bene rinunciare a qualche coperto per trattare al meglio il cliente. Un ambiente con troppi tavoli è spesso caotico e confusionario, meglio puntare su un locale più intimo e caldo per garantire la giusta cornice ai piatti.

Sostenibilità

La sostenibilità è, fortunatamente, un tema sempre più trattato in cucina: gli sprechi sono infatti sinonimo di poca cultura culinaria. Via libera a doggie bag, cucina circolare (antispreco) e mai buttare via gli avanzi, c'è sempre qualcuno che ne ha bisogno.

Take away

Affiliarsi ad uno dei servizi di consegna a domicilio (come Foodora e Just Eat) è un buon modo per proporre i propri piatti direttamente nelle case dei clienti più pigri, che preferiscono cenare tra le mura domestiche. Poche proposte ma facilmente trasportabili.

Buddha bowl

Un tempo il comfort food era ipercalorico e fritto, oggi vi è una vera e propria "rivoluzione in verde" che vede verdure e superfood come il sogno gustoso dei palati più gourmet. Ultimo trend dagli States, le "Buddha bowl", ciotole perfettamente bilanciate dal punto di vista nutrizionale che contengono verdure, semi, alghe e ingredienti che fanno bene al corpo e allo spirito. cod 52989

A Tavola con...
Saturnino Celani
«Un grande musicista cresciuto nel fritto»

Celani Saturnino da Ascoli Piceno, per tutti **Saturnino** (non ha cambiato) musicista. Con il basso ci fa quel che vuole, **da 26 anni al fianco di Lorenzo Cherubini**, per tutti **Jovanotti** (lui ha cambiato) è a tavola con noi

di *Andrea Radic*

Bassista, compositore, ma anche disegnatore di una sua linea di occhiali, da qualche tempo non mangia la carne, ma apprezza la tavola e la cucina. Nel 2015 è “Papero Pianetino” in una storia di Topolino e alcuni dei disegni originali li ha incorniciati a casa sua.

Sei stato immortalato dai disegnatori della Disney...

L’emozione più bella è che sono stati i bambini della redazione di Topolino, venuti alle prove, a decidere di inserirmi nella storia. Il mio personaggio non era previsto, ma loro lo vollero.

Partiamo dalla musica.

Dalla stupenda collaborazione con Lorenzo Jovanotti. È appena uscito il nuovo album “Oh, vita” e ci stiamo preparando al nuovo tour, che sarà il più lungo di tutta la nostra storia artistica, un anno e mezzo. Ho iniziato con lui ventisei anni fa, quando lui era già molto famoso, è stata la cosa che mi ha cambiato la vita. Tutto è avvenuto molto spontaneamente, cercava musicisti per un nuovo tour e li voleva coetanei. Sono l’esempio vivente di chi capita nel posto giusto al momento giusto.

Vivere di musica, cosa significa?

Un enorme privilegio, una specie di miracolo, la possibilità di trasformare la passione in passione remunerata, è il massimo che la vita ti può offrire.

Hai anche vinto un David di Donatello tra le altre cose...

Con “Baciami ancora” - sorride quasi emozionato - pazzesco e pensa che il premio c’è l’ha ancora Lorenzo a casa. Li ha ritirati tutti lui... - scherza ancora.

Saturnino spiega che nasce in una famiglia di grandi carnivori mentre gusta il Baccalà in versione finger di Daniel Canzian - «dove si allevavano gli animali in casa, un piccolo orto, nelle Marche ad Ascoli Piceno, mio nonno aveva conigli, galline. Macellava lui il maiale. Sono cresciuto così, poi ho smesso da cinque anni di mangiare carne, perché non la mangia la mia compagna, ma con verdure e pesce sto benissimo. Sono un mangiatore entusiasta».

I gusti e i profumi di quando eri bambino?

Sono cresciuto nel fritto, dalle olive all’ascolana alla crema fritta, una grande tradizione. La domenica in casa, il profumo delle olive fritte saliva nelle stanze e ti svegliavi che le mangiavi per colazione.

Hai anche un bellissimo cane...

Si chiama Oliva, appunto. Una bellissima “bulldogghina francese” di cinque anni che mi ha rubato il cuore. È incredibile, quando suono mi aspetta in camerino.

È vero che l’anno scorso ti sei calato dal campanile di San Marco a Venezia per celebrare lo storico carnevale?

Suonando l’inno alla Gioia, live, un’idea di Marco Maccapani che mi ha chiesto di scendere con il basso, una sensazione incredibile.

E si passa al risottino... mentre Saturnino dice dei contest musicali televisivi: «La gara nella forma canzone non esiste, il video ha ucciso la radio e poi i social hanno ucciso il video con i personaggi figli dell’algoritmo che vanno a prendere lo spazio delle star. Oggi per provare a fare musica suggerisco di fare la canzone e mandarla come un messaggio in bottiglia, vedrai che qualcuno se ne accorge».

Gli occhiali che indossi, li hai disegnati tu?

Un progetto partito per gioco cinque anni fa e che oggi grazie a un socio visionario, parlando di occhiali ci vuole, abbiamo trasformato in una piccola realtà che sta dando tante soddisfazioni.

Ci vediamo a San Siro per il concerto!

Vi aspetto. cod 53350

ITALIAN
IFSE
FOOD STYLE EDUCATION
Culinary Institute
IFSE Culinary Institute
follow us
Cucinare colora la Vita!
IFSE
LA SCUOLA DI CUCINA
PER ECCELLENZA
ei
eccellenzeitaliane

SFORMATO DI ZUCCA
con cuore di castelmagno

www.ifse.it

Ingredienti per 4 persone *Piatto realizzato da IFSE Culinary Institute*

Ingredienti

Per lo sformato di Zucca

Zucca cotta vapore	gr.	**300**
Uova	gr.	**95**
Ricotta di pecora	gr.	**100**
Parmigiano	gr.	**25**
Scalogno	gr.	**15**
Patate	gr.	**150**
Aglio spicchio	n.	**1**
Vino bianco	gr.	**30**
Timo rametti	n.	**4**
Alloro fogli	n.	**1**
Rosmarino rametto	n.	**1**

Per il cuore al castelmagno

Latte	gr.	**200**
Castelmagno	gr.	**75**
Maggiorana (rametti)	n.	**1**
Panna	gr.	**75**
Agar-agar	gr.	**3**

Per l'olio al Crescione

Crescione	gr.	**40**
Olio Evo	gr.	**60**

Procedimento

Per lo sformato di Zucca

In un pentolino fate cuocere le patate tagliate a tocchetti con il resto degli ingredienti per 12 min. circa, portata a termine la cottura scolatele ed eliminate il resto delle erbe aromatiche e dei gusti. In una padella fate rosolare lo scalogno tagliato a fettine con un filo di olio evo, unite la zucca cotta tagliata a tocchetti all'interno, fate insaporire qualche minuto, mettete in un frullatore tutti gli ingredienti comprese le patate e frullate fino ad ottenere una crema. Prendete degli stampi che avrete imburrato e spolverati con del pane grattugiato, riempiteli al 50% con il composto, mettete nel centro l'inserto di castelmagno e completate con il resto del composto. Fate cuocere in forno a bagno maria a 165° per circa 35 min., fate raffreddare.

Per il cuore caldo al Castelmagno

In un pentolino mettete il latte con la panna e le foglie di maggiorana, sciogliete l'agar-agar all'interno, trasferite sul fuoco e arrivate al bollore. Aggiungete il Castelmagno sbriciolato, fate sciogliere e riempite degli stampi di dimensione inferiore a quelli utilizzati per gli sformatini, fate raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero.

Servire con olio aromatizzato al Crescione

A Tavola con...
Albertina Marzotto
«Mangerei trippa quasi ogni giorno»

Da Milano a Marrakech, da **Roma alle capitali dell'arte e dell'eleganza**, **giornalista**, mamma di tre figli e nonna. Una donna **dinamica e curiosa**, si definisce pigra invece ha il fascino della "zia Marta", regina di stile

di *Andrea Radic*

Incontriamo Albertina Marzotto alla tavola giapponese con influenze mediterranee di Wicky Priyan a Milano dove al bancone in perfetto stile del Sol Levante, apprezza lo stile del cuoco, maestro nell'uso dei coltelli da sushi.

Albertina, cosa ti incuriosisce della cucina?

La cucina regionale, come varia da un luogo all'altro, sempre diversa ma sempre interessante. Sono molto appassionata di primi e mi piacciono gli ingredienti naturali. Sono onnivora.

I sapori della tua infanzia?

Sangue misto il mio, con mamma emiliana, mia nonna paterna Toscana e sono cresciuta in Veneto. I sapori della mia infanzia cui sono più legata sono sicuramente quelli emiliani della nonna a Modena, su tutto i tortellini fatti a mano.

Poi sono cresciuta con i sapori veneti quando, dopo sposata, sono andata a vivere a Valdagno in provincia di Vicenza.

Buona cucina?

Certo, ma una cosa che proprio non mi piace, anzi odio è il baccalà alla vicentina, l'ho mangiato per tanto tempo e proprio non lo sopporto, invece amo la trippa, la mangerei quasi tutti i giorni

Che rapporto avevi con Marta Marzotto?

Bellissimo, volevo molto bene alla zia Marta, una donna generosissima, di cuore, non si risparmiava mai, faceva qualunque cosa pur di vederti sorridere. Una persona colta, intelligente. Mi manca molto.

Tu la ricordi nell'eleganza e in quella voglia di mangiarsi la vita.

Vero, lo diceva anche lei che le somigliavo e per me è un bellissimo complimento.

Il tuo luogo del cuore?

Il mio sogno da bambina era quello di andare a Marrakech. Ci sono andata davvero la prima volta trent'anni fa e da quel momento due volte all'anno sono lì. Trovo il Marocco molto affascinante, dai colori delle spezie agli odori del souk, ai mercati. Un popolo che amo, persone con le quali stai bene.

Ma è vero che sei pigra?

Molto, davvero. Mai fatto sport, a parte lo sci obbligata dai miei genitori e appena ho potuto ho smesso. Alla fatica fisica preferisco di gran lunga un pomeriggio all'Hammam.

Maialino nero dei Nebrodi lessato sedici ore, daikon con senape giapponese e mela caramellata è il piatto che Wicky Priyan ha scelto per Albertina Marzotto. «Un piatto Kaiseki - spiega il cuoco - vera cucina giapponese creato dal mio maestro. Ho portato questo spirito in Italia dopo aver camminato in tanti Paesi».

Si avvicinano le feste, com'è il Natale a casa Marzotto?

Un Natale lunghissimo con numerosi appuntamenti familiari. Prima tutta la famiglia insieme, oltre settanta persone, ci riuniamo in luoghi grandi... - sorride - poi via via appuntamenti più ristretti, sento molto le tradizioni che uniscono.

La famiglia è un tema importantissimo, vedere i miei figli Lavinia, Giacomo e Matilde che vanno d'accordo fra loro e sapere cosa pensano, sono il nostro sguardo sul futuro. Mio marito e molto bravo a tenerli uniti. Lavinia è moglie di Riccardo Pasqua, anche lui come mio marito, nel mondo del vino

Tuo marito Gaetano Marzotto, imprenditore in diversi settori è presidente del gruppo Santa Margherita che riunisce importanti aziende vinicole di grande tradizione.

Diverse aziende dalla Sicilia al Trentino, la riunione natalizia di famiglia l'abbiamo fatta sia a Santa Margherita che in Ca' del Bosco.

Tu e il vino?

Io bevo - ride - pensa che quando mi sono sposata ero astemia, come mia mamma e mio papà. Ma mio suocero mi ha detto "una Marzotto non può essere astemia", ho preso alla lettera le sue parole e adesso se dovessi scegliere tra le calorie di un piatto di pasta e quelle di un bicchiere di vino, scelgo le seconde.

cod 53229

Leggi le altre interviste a Tavola

● Gaspare a tavola, ricordando Zuzzurro «Amo conoscere le origini dei cibi»

cod 52978

● A Tavola con... Alessandro Meluzzi «Il vino rosso ha il sapore della terra»

cod 53461

● A Tavola con... Valerio Badiali «Il sushi è come la chirurgia estetica»

cod 53088

Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Andrea Radic (*vicedirettore*) · andrea.radic@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore marketing e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta · Piera Genta · piera.genta@italiaatavola.net · 335 6438533
Lombardia orientale · Renato Andreolassi · renato.andreolassi@alice.it · 336 722309
Belluno-Bolzano-Trento · Lina Pison · linapison@gmail.com · 346 6658851
Friuli Venezia Giulia · Liliana Savioli · lilli_sa@hotmail.com · 338 3128383
Emilia Romagna · Roberto Zoli · zoliroberto@gmail.com · 335 6314125
· Giuseppe De Biasi · dbpino60@gmail.com · 327 6216805
Toscana e Umbria · Alessandro Maurilli · a.maurilli@almapress.net · 320 7668222
· Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it · 347 7724077
Lazio · Mariella Morosi · mariellamorosi@hotmail.com · 335 1250106
Marche · Benedetta Gandini · b.gandini22@gmail.com · 339 1889648
· Carla Latini · carla@carlalatini.com · 393 5727633
Abruzzo · Monica Di Pillo · monica.dipillo@yahoo.com · 329 3022142
Campania e Molise · Vincenzo D'Antonio · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net · 329 9092374
Puglia · Sandro Romano · sralessandroromano@gmail.com · 339 6314601
Calabria · Tommaso Caporale · dodicialitro@gmail.com · 393 6287001
Sicilia · Gianni Paternò · giopate@libero.it · 334 7691599
· Piero Rotolo · pierotolo@tin.it · 338 5424458
Svizzera (Canton Ticino) · Rocco Lettieri · simpatico.melograno@tin.it · 368 925312

Dicembre / Gennaio 2018 · anno XXXII · n. 255 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Giovanni Angelucci, Federico Anzellotti, Giovanni Berera, Fausto Borella, Milly Callegari, Cristiano Canali, Alessandro D'Andrea, Alessio Decina, Enrico Derflingher, Guerrino Di Benedetto, Leonardo Felician, Massimo Artorige Giubilesi, Carmine Lamorte, Vincenzo Liccardi, Antonio Pace, Rocco Pozzulo, Marco Reitano, Guido Ricciarelli, Claudio Riolo, Giovanni Romito, Enrico Rota, Toni Sàrcina, Lucia Siliprandi, Davide Staffa, Simonetta Verdirame

Foto Thinkstock © 2017 - Italia a Tavola

- Il quotidiano www.italiaatavola.net
- Le newsletter settimanali
- La rivista mensile
- La web tv www.ristotv.it
- Una community con oltre 166.000 utenti
- La App Italia a Tavola

SEGUICI SU:

ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti
Abbonamento estero € 70,00

Partner di:

FIC Federazione Italiana Cuochi

Euro-Toques Italia

itchefs-GVCI Gruppo Virtuale Cuochi Italiani

Conpait Confederazione Pasticceri Italiani

AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Avpn Associazione Verace Pizza Napoletana

Apn Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Noi Di Sala Camerieri, Maitre e Sommelier

Ada Associazione Direttori Albergo

ABI Professional Associazione Barmen Italiani

Movimento Turismo del Vino

IFSE Italina Food Style Education

Saps Agnelli Cooking Lab

Ika Italian Kitchen Academy - Roma

Streetfood Project

Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548
Chiuso in tipografia il 7 dicembre 2017

Azienda associata A.N.E.S.